
4429
T
1.660

a donné lieu aux différentes recettes qu'on a répandues dans le Public, de la liqueur appelée crême des Barbades, et que chacun a fabriquée à sa guise, parce que cette liqueur étant du nombre de celles qui n'ont aucun caractère distinctif, on réussit toujours très-bien lorsqu'on connoît les fruits qui doivent former ces différens composés, et qu'on a encore les sens du goût et de l'odorat assez délicats pour ne point faire d'association discordante, et pour les accommoder au goût général.

Je ne critiquerai ni n'approuverai ces différentes recettes; mais jobserverai que l'analogie que j'ai trouvée entre les citrons, les cédrats et la mélisse, et que les propriétés qui ont été attribuées aux huiles essentielles qui résident dans les écorces de ces fruits, ainsi que celles qui ont été également attribuées à l'huile exaltée et au sel essentiel de la mélisse, ont déterminé le choix que j'ai plus particulièrement fait de ces trois substances, pour former le composé de mes deux différentes espèces de crême des Barbades:

je les distingue l'une de l'autre, parce que les mêmes fruits qui constituent ces deux liqueurs, étant manipulés différemment, nous donnent des saveurs différentes; mais il se pourroit encore que leur manière d'agir ne fût pas la même.

Lorsqu'on veut composer la liqueur appelée crême des Barbades, on choisit d'abord vingt citrons d'Italie et huit moyens cédrats dont les écorces soient plus épaisses que fines, d'une odeur pénétrante, agreable; on enlève ces écorces par petites lames très-minces qu'on laisse tomber sur une assiette de fayence; et lorsqu'on a dépouillé une demi-douzaine de ces fruits, on jette les partie d'écorces dans une cucurbite; quand cette opération est finie, on verse neuf pintes d'esprit-de-vin rectifié dans la même cucurbite; on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on assujétit le thermomètre dans le bain; puis on échauffe et on entretient ce liquide pendant trois jours, à raison de douze

heures par jour au 50e degré de chaleur ; et chaque fois que le liquide se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation. On démonte l'appareil, on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, et on met cette première teinture dans un vaisseau qu'on tient bien bouché ; on jette les mêmes écorces dans la cucurbite avec six pintes d'eau de rivière, on la couvre de son chapiteau aveugle, on échauffe encore ce liquide jusqu'au 50e degré ; on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, on démonte le vaisseau, on coule, comme ci-devant, on rejette les écorces comme inutiles, et on mêle cette seconde teinture avec celle qui a été mise en réserve ; on agite encore le vaisseau, on laisse en dissolution pendant quinze jours, puis on procède à la distillation comme il suit.

On verse le mélange dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les

jointures, on assujétit le thermomètre dans le bain, puis on échauffe le liquide; et quand la liqueur commence à couler goutte à goutte, on verse peu-à-peu de l'eau froide sur la calotte du chapiteau à mesure que les gouttes deviennent plus fréquentes, et jusqu'a ce qu'elles forment le filet: alors on remplit le réfrigérant, qu'on a soin de rafraîchir autant de fois que l'eau devient tiéde. Cette opération doit s'exécuter depuis le 75e jusqu'au 80e degré de chaleur. On change de récipient, et on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil, et on met le dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une autre opération.

Lorsqu'on passe au mélange et à la composition, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre suivant les règles de l'art, et lorsque l'écume qui monte est blanche, on fait cuire, le syrop *au fort boulet*, on retire le vaisseau du feu, on y verse peu-à-peu deux pintes de bonne eau de mélisse sim-

ple, on exprime, on filtre, on ajoute le suc de huit ou dix citrons, et quand tout est bien refroidi, on y fait entrer l'esprit aromatique de ces fruits; on agite le mélange, on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, puis on colle avec le blanc d'œuf; et lorsque le marc s'est précipité au fond du vaisseau, on soutire, on passe le dépôt à la chausse, et on met la liqueur en réserve pour en user au besoin.

Crême des Barbades. Seconde composition.

LORSQU'ON voudra se procurer la même quantité de fruits qui doivent entrer dans la liqueur que nous allons traiter, on prendra d'autant plus de précautions, que les huiles essentielles qu'on en retire par le moyen de l'expression, conservent le goût naturel des fruits. S'il arrivoit que l'écorce de quelques-uns de ceux dont on auroit fait choix, eût un goût de verd où de sauvageon, tel qu'il se fait sentir assez communément, il communiqueroit une saveur désagréable à la li-

queur : ainsi, pour éviter de tomber dans cet inconvénient, et pour s'assurer de la bonté de l'huille essentielle du fruit, on détache légèrement avecl'ongle, uneparticule del'épiderme de chacun de ces fruits, et on ne fait usage que de ceux qui ont l'odeur suave, pénétrante, agréable; et quand on a fait un bon choix, on verse huit pintes de notre esprit-de-vin rectifié dans une terrine de grès; on enlève par petites lames très-fines, l'écorce jaune de ces fruits, comme ci-dessus; on prend ensuite ces parties d'écorces l'une après l'autre, on les place entre le pouce et l'index, on les exprime sur l'esprit-de-vin, on les y plonge en ligne perpendiculaire, et on les jette dans une terrine qu'on a placée à côté de celle qui contient l'esprit-de-vin. Après cette opération, on verse le même esprit-de-vin sur les écorces qui ont été exprimées, on laisse infuser pendant une heure, si le thermomètre est à 20 degrés au-dessus de la glace, et pendant deux heures, s'il est à six dégrés au-des-

sous du tempéré ; puis on coule le liquide au travers d'un tamis, on le met en réserve dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau, on fait distiller jusqu'au 78e degré ; on démonte l'appareil, et on verse le produit avec l'esprit qui a été mis en réserve.

Lorsqu'on passe à la composition, on suit exactement les mêmes procédés que ci-devant.

CHAPITRE XX.

De la Liqueur appelée Eau de Bergamote.

LA Bergamote, si odorante, si cordiale, et si estimée dans les parfums, dit Lémery, est tirée d'une espèce de citrons d'Italie, nommée bergamote, dont l'origine vient de ce qu'un certain Italien s'avisa d'enter une branche de citronier sur le tronc d'un poirier bergamote, et les citrons qui en sont

provenus, tinrent du citronier et du poirier. L'inventeur fit un secret de cette découverte, et il en fut enrichi.

Ce fruit contient effectivement une huile essentielle très-pénétrante et fort agréable, quand il a reçu sur l'arbre tous les degrés de coction nécessaire; mais comme la plus grande partie des bergamotes qu'on nous apporte, a été cueillie étant encore toute verte, le choix qu'on en doit faire, nous fait, pour ainsi dire, éprouver plus de difficultés, que celui des citrons qui doivent former une partie du composé de notre eau cordiale; car on pourroit se tromper, si l'on s'en rapportoit seulement à la couleur jaune des bergamotes, qui n'ont acquis cette couleur, que parce qu'elles ont été renfermées dans les caisses qui servent à les transporter; et souvent le goût de verd dont leur écorce étoit impregnée, se répercute, se mêle, et communique la même saveur, qui se manifeste sensiblement dans l'huile essentielle qu'on en retire. Ainsi, lorsqu'on fera choix des bergamotes,

on détachera légèrement avec l'ongle une particule de l'épiderme de l'écorce, et on ne fera usage que de celles qui donneront une odeur suave et agréable. Quand on a fait un bon choix, on enlève par petites lames très-minces, l'écorce jaune de quatorze ou quinze bergamotes, ainsi que celle de sept ou huit oranges; et lorsqu'on a dépouillé une demi-douzaine de ces fruits, on jette les parties d'écorces dans une cucurbite, après quoi l'on y verse neuf pintes d'esprit-de-vin rectifié : on la place dans son bain-marie; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure; on place le thermomètre dans le bain, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, jusqu'au 50e degré de chaleur; et à chaque fois que la liqueur se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation. Vingt-quatre heures après on démonte le vaisseau; on coule le liquide au travers d'un tamis, et on met cette première tein-

ture en réserve, puis on jette les mêmes parties d'écorces dans la cucurbite, avec quatre pintes d'eau de rivière; on échauffe encore ce liquide jusqu'au 50e degré; on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures; on démonte l'appareil et on coule comme ci-devant: on rejette les écorces comme inutiles, et on mêle cette seconde teinture avec celle qui a été réservée; on agite le vaisseau, on laisse en dissolution pendant quinze jours, et on procède à la distillation, comme il suit:

On verse le mélange dans une cucurbite; on la place dans son bain; on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant; on ajuste le serpentin avec le récipient; on lutte les jointures; on place le thermomètre, puis on échauffe le liquide; et lorsqu'il commence à couler, on verse de l'eau froide sur la calotte du chapiteau, à mesure que les gouttes deviennent plus fréquentes, et jusqu'à ce qu'elles forment le filet; alors on remplit le réfrigérant qu'on a soin de rafraîchir autant de fois que l'eau devient tiéde.

Nous

Nous observons que cette distillation doit s'opérer depuis le 75e. jusques et compris le 80e. degré de chaleur, après lequel on change de récipient, et on laisse couler ce qui distille jusqu'au degré de l'eau bouillante ; on démonte le tout, et on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération.

Lorsqu'on passe à la composition, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre, suivant les règles de l'Art; et quand l'écume qui monte est blanche, et que le syrop est cuit *au lissé*, on retire le vaisseau du feu, puis on exprime et on filtre tout le suc des oranges qui ont été dépouillées ; on le jette dans le syrop; on agite fortement ; on ajoute l'esprit aromatique mis en réserve ; on agite encore; on verse le mélange dans un vaisseau; on laisse reposer trois ou quatre jours ; on colle ensuite avec le blanc d'œuf; et lorsque le marc s'est précipité, on soutire, on passe le dépôt à la chausse, et on met la liqueur en réserve.

Eau de Bergamote. Seconde composition.

QUOIQUE nous ayons déjà prévenu que l'huile essentielle qu'on tire des bergamotes, étoit susceptible de contracter un goût de verd, nous avertissons encore qu'on doit être d'autant plus sur ses gardes, lorsqu'on fait choix de ce fruit, qu'on en retire l'huile essentielle par le moyen de l'expression, et que cette huile est toujours plus chargée de la saveur naturelle du fruit; c'est aussi ce qui nous fait observer que quand les fruits qu'on exprime à dessein d'en obtenir le principe huileux, sont chargés de quelque saveur désagréable, les liqueurs qui en résultent en sont plus particulièrement affectées, que celles qu'on obtient de ces fruits par le moyen de la distillation, parce que cette opération détruit la majeure partie du goût de verd dont ils sont imprégnés : de-là on conçoit aisément combien il est nécessaire de faire un bon choix des fruits qui doivent entrer dans le composé des liqueurs qui

se fabriquent par le moyen de l'expression et de l'infusion.

Lorsqu'on a fait choix de la même quantité de bergamotes et d'oranges qui sont entrées dans notre première composition, on verse huit pintes de notre esprit-de-vin rectifié, dans une terrine de grès, puis on enlève par petites lames l'écorce jaune de ces fruits; on prend ensuite les parties d'écorces l'une après l'autre, et on les exprime sur l'esprit-de-vin; on les y plonge en ligne perpendiculaire, et on les jette dans une terrine qu'on a placée à côté de celle de l'esprit-de-vin. Quand cette opération est finie, on verse le même esprit-de-vin sur les écorces qui ont été exprimées; on laisse infuser pendant une heure, si le thermomètre est à vingt degrés au-dessus de la glace, ou bien pendant deux heures, s'il est à six degrés au-dessous du tempéré; on coule ensuite le liquide au travers d'un tamis, on le met en réserve, on jette les écorces dans une cucurbite, avec quatre pintes d'eau, puis on fait distiller jusqu'au 77e. de-

gré; on démonte le tout; on mêle le produit avec l'esprit qui a été mis en réserve; on passe à la composition, comme il a été dit ci-devant.

CHAPITRE XXI.

Eau de Limette.

On appelle lime ou bigarade, une petite orange aigre. L'arbre qui produit ce fruit, est d'une hauteur médiocre; sa racine est épaisse, ligneuse, branchue, étendue au loin et au large, jaune en dedans; le bois du tronc est dur, compacte, blanc vers le cœur, odorant, couvert d'une écorce lisse, d'un verd blanchâtre; ses branches sont nombreuses, d'un verd luisant, partagées en des rameaux flexibles, garnis de quelques épines; ses feuilles ressemblent beaucoup à celles du laurier à feuilles larges; elles sont toujours vertes, épaisses, lisses, larges et pointues aux deux bouts, portées sur des queues feuillées, et qui représentent la figure

d'un cœur, remplies d'une infinité de petites cellules huileuses, transparentes, et comme autant de petits trous, de même que dans le mille - pertuis ; ses fleurs sont odorantes, en roses, rassemblées comme un bouquet, composées de cinq pétales blancs, disposés en rond : le pystile qui s'élève du calice de la fleur est verd, accompagné de plusieurs filets larges, qui se terminent insensiblement en pointes, et sont chargés d'un sommet jaune ; ils se changent en un fruit presque sphérique, dont l'écorce est charnue, epaisse de deux, trois ou quatre lignes, blanche en dedans, de couleur d'or ou de safran en dehors dans la maturité ; mais avant que le fruit soit mûr, elle est verte, amère, âcre, piquant la langue : elle se sépare aisément de la moëlle qui est renfermée dans huit loges qu'on sépare facilement les unes des autres, remplies de suc acide, d'une pulpe vésiculaire, et de noyau ou graines oblongues, d'un jaune blanchâtre, durs, remplies d'une amande amère.

Il n'y a aucune différence entre les

feuilles et les fleurs des deux sortes d'orangers qu'on cultive dans nos jardins; il n'y a que les fruits qui sont différens par l'écorce et par la moëlle.

Les bigarades ou oranges aigres sont d'un jaune pâle, raboteuses et parsemées de plusieurs grains âcres et fort amers, d'une odeur vive; leur moëlle est pâle, moins foncée et fort âcre; en quoi elles diffèrent de l'orange douce, dont la peau est plus mince, plus unie, d'une couleur vive de safran, d'une amertume moins forte et moins odorante, et la moëlle jaunâtre, ou tirant sur la couleur de soufre, quelquefois insipide, et quelquefois douce et vineuse, dont l'enveloppe est d'un tissu plus lâche, et le suc plus abondant.

On cultive avec grand soin ces deux espèces d'orangers dans nos jardins. Ils sont si communs aux Isles d'Hières et sur les côtes de Provence, qu'ils paroissent naturels à ce pays, où ils forment des forêts agréables par leur verdure qui ne change point, et par les fruits dont ils sont toujours chargés.

Par les différentes analyses chimi-

ques qui ont été faites, on a trouvé que les écorces d'oranges aigres contiennent beaucoup d'huile essentielle et grossière, mêlée avec un sel essentiel tartareux et austère; que le suc de ce fruit, quoique fort acide au goût, contient cependant une médiocre quantité de sel acide, dont une partie considérable se change par le moyen du feu en un sel alkali urineux; mais ce sel est très-raréfié et entremêlé d'un soufre très-subtil : c'est pour cette raison que ce suc récemment exprimé, et gardé pendant quelque temps dans un lieu froid, se fige et se change en une fine gelée, ou en un mucilage léger.

Nous observerons que quand ce fruit a reçu sur l'arbre tous les degrés de coction nécessaire, son écorce nous donne effectivement plus d'amertume que celle de l'orange douce, mais que l'odeur de la bigarade est plus vive, plus agréable, et qu'il y a peu de différence entre l'acidité de ces deux espèces de fruits; que si le suc de l'orange aigre donne d'abord plus d'acidité, c'est parceque ce fruit a été cueilli

plus verd, à dessein de le réserver pour l'usage de la cuisine.

« L'écorce de l'orange aigre est d'un » plus grand usage en Médecine, que » celle de l'orange douce, dit M. Geoffroy (1). Elle fortifie l'estomac; elle » aide à la digestion; elle divise les » humeurs épaisses et visqueuses; elle » atténue, chasse les vents, appaise » les colliques, excite les règles et les » lochies, et fait mourir les vers : quel» ques-uns la vantent comme spécifi« que dans l'ischurie et la dysurie.

» On donne l'huile essentielle de cette » écorce distillée, ou légèrement ex» primée, à la dose de deux ou trois » gouttes avec du sucre, sous la forme » d'*Elæasaccharum*.

» On tire aussi de ces mêmes écor» corces sèches ou fraîches, une tein» ture avec l'esprit-de-vin, qu'on re» commande pour les mêmes mala» dies. ».

Comme nos deux liqueurs, composées suivant les formules ci-après, con-

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. V, pag. 262.

tiendront les mêmes principes, ne serions-nous pas autorisés à leur attribuer les mêmes propriétés que les Médecins ont attribuées à ce fruit ? Il semble que cela devroit être ainsi; car toute la différence qu'il y a entre nos deux espèpèces de liqueurs, et la teinture qu'on en retire par le moyen de l'esprit-de-vin, consiste seulement dans la saveur agréable que nous donnons à ces liqueurs, laquelle dépend en partie de la maturité du fruit, et de l'art de le dépouiller de son huile grasse, désagréable. D'ailleurs, si la quantité du suc acide de ce fruit, que nous faisons entrer dans ces liqueurs, tendoient à rallentir l'action qu'elles doivent exercer sur nos organes, il y a une infinité de maladies dans lesquelles cet intermède pourroit être nécessaire. Au surplus, le Médecin peut admettre ou supprimer cet acide, sans que nos liqueurs en souffrent aucun degré d'altération.

Quand on a fait choix de deux ou trois bergamotes, de vingt-deux ou vingt-quatre oranges bigarades, dont

les écorces soient totalement jaunes, et le suc moins aigre, on enlève les écorces par petites lames très-fines, qu'on laisse tomber sur une assiette de fayence ; lorsqu'on a dépouillé une certaine quantité de ces fruits, on jette les parties d'écorces dans une cucurbite ; après quoi l'on verse neuf pintes d'esprit-de-vin rectifié dans la cucurbite ; on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on place le thermomètre dans le bain, puis on échauffe, et on entretient ce liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour jusqu'à ce que le mercure soit monté jusqu'au 70e. degré de chaleur, et chaque fois que le liquide se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation. Vingt - quatre heures après on démonte le vaisseau, on coule la liqueur au travers d'un tamis, et on met cette teinture en réserve : on jette les mêmes parties d'écorces dans la cucurbite avec six pintes d'eau de rivière ; on échauffe encore ce liquide jusqu'au

50e. degré, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures; on démonte l'appareil, et on coule comme ci-devant, on rejette les écorces comme inutiles, et on mêle cette seconde teinture avec celle qui a été mise en réserve; on agite le vaisseau, on laisse en dissolution pendant quinze jours, puis on procède à la distillation suivant la méthode; je dis en dissolution, parce que la quantité d'eau que nous faisons entrer dans cette teinture, dissout les sels âcres qui résident dans le fruit, et s'en charge de telle sorte que ces corps hétérogènes se retrouvent et font partie du résidu, lorsque la distillation s'opère suivant les règles de l'Art.

Quand on veut passer à la composition de cette liqueur, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre, suivant la méthode déjà indiquée; et quand l'écume qui monte est devenue blanche, et que le syrop a été cuit *au lissé*, on retire le vaisseau du feu, puis on exprime et on filtre le suc de douze oranges bigarades, qu'on choisit dans

le nombre de celles qui ont été dépouillées de leurs écorces; on le jette dans le syrop qui a été préparé, et qu'on agite fortement avec ce suc; on ajoute ensuite l'esprit aromatique, on agite encore, et l'on verse le mélange dans un vaisseau; on laisse reposer, on colle avec le blanc d'œuf, et lorsque la liqueur est bien limpide, on soutire avec un syphon, on passe le dépôt qui s'est précipité au fond du vaisseau, au travers de la chausse de drap, et on met le tout en réserve pour en user au besoin.

Limette. — Seconde composition, que nous appellerons Eau de Bigarade.

LORSQU'ON a fait choix de la même qualité et de la même quantité de fruits que nous avons fait entrer dans l'eau de limette, on verse huit pintes de notre esprit de vin rectifié dans une terrine de grès; on essuie légèrement ces fruits avec une serviette fine, et on enlève l'écorce jaune par petites lames fines; et quand on a dépouillé

cinq ou six fruits, on place les parties d'écorce, l'une après l'autre, entre le pouce et l'index, on exprime sur l'esprit de vin, en les ployant de manière à rompre toutes les petites cellules qui renferment les globules d'huile essentielle, et on les y plonge en ligne perpendiculaire; on les jette ensuite dans une terrine qu'on a placée à côté de celle de l'esprit de vin. Quand cette opération est finie, on verse le même esprit de vin sur les écorces qui ont été exprimées; on laisse infuser pendant une heure et demie, si le thermomètre est à 20 degrés au-dessus de la glace, et pendant deux heures quand il est à 6 degrés au-dessous du tempéré, puis on coule le liquide au travers d'un tamis, on le met en reserve, on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau, et on fait distiller jusqu'au 78e. degré; on démonte l'appareil, on mêle le produit avec l'esprit qui a été mis en réserve, puis on passe à la composition, comme ci-dessus.

CHAPITRE XXII.

Eau de Cédrat.

QUOIQUE l'odeur et la saveur de l'écorce du citron puissent, pour ainsi dire, se confondre avec celle du cédrat, la finesse et la douceur du parfum qu'exhale l'huile essentielle qu'on retire de l'écorce de ce fruit, font que les connoisseurs la distinguent aisément de celle qui provient du citron; mais comme la plupart de nos distillateurs ont éprouvé qu'il n'y a que ceux qui ont le palais délicat, qui soient en état d'en faire la différence, ils lui ont substitué l'écorce du citron, parce que la valeur réelle de ce fruit est presque toujours de sept, huit ou neuf fois au-dessous de celle du cédrat, et qu'elle les met plus à portée d'établir cette liqueur à un prix inférieur.

A l'égard des vertus qu'on peut attribuer à l'un ou à l'autre de ces fruits, si les liqueurs qui en résultent, sont

également manipulées suivant les règles de l'art, il y a lieu de présumer que toute la différence réside seulement dans la sensation plus agréable que le cédrat produit sur nos organes. Au surplus, quand il n'y auroit aucune différence entre les vertus de ces fruits, l'Artiste seroit toujours répréhensible d'en substituer un autre de moindre valeur, parce qu'il induit le public en erreur.

Les cédrats qu'on nous apporte d'Italie, ne sont pas susceptibles d'être froissés ni écrasés dans le transport, parce qu'ils sont artistement encaissés, étant enveloppés dans du coton ; mais quand on tient ce fruit dans un lieu trop sec, il arrive que son écorce se dessèche, que l'esprit recteur s'évapore, que la liqueur qui résulte de ce fruit, contient plus d'amertume, et beaucoup moins de cette saveur pénétrante, agréable, qui en fait le mérite.

Quand on a fait choix de douze ou quatorze gros cédrats dont l'écorce soit bien fraîche, plus épaisse que

fine, d'une belle couleur jaune et vive, on enlève les écorces par petites lames fines, on les jette dans une cucurbite, et quand cette opération est finie, on verse neuf pintes d'esprit-de-vin rectifié dans la même cucurbite, on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on assujétit le thermomètre dans le bain, on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, jusqu'au 50e degré de chaleur, et autant de fois que le liquide se réfroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation : on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures. Ce terme étant expiré, on démonte le vaisseau, on coule le liquide au travers d'un tamis, et on met cette teinture en réserve, puis on jette les écorces dans la même cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière, on la couvre de son chapiteau aveugle, on échauffe jusqu'au 50e degré, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures; on démonte l'appareil

l'appareil, on coule le liquide comme ci-devant, on rejette les écorces comme inutiles, puis on mêle la seconde teinture avec celle qu'on a mise en réserve; on agite le vaisseau, on laisse en dissolution pendant quinze jours, et on procède à la distillation.

Quand on passe à la composition, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre blanc, suivant les règles de l'art, et quand l'écume qui monte sur la superficie du syrop est blanche, on fait cuire jusqu'à consistance *du fort boulet*, puis on retire le vaisseau du feu, on y verse peu-à-peu une pinte de bonne eau de mélisse, une chopine d'eau de fleurs-d'orange, qui n'ait point le goût de verd; car cette saveur gâteroit tout. On exprime, on filtre, et on ajoute le suc de huit citrons d'Italie; quand tout est bien refroidi, on verse cinq ou six gouttes de notre essence d'ambre dans l'esprit aromatique, on agite fortement le vaisseau, on mêle cet esprit avec le syrop, on verse dans des bouteilles qu'on laisse reposer pendant trois ou

quatre jours, on colle avec le blanc d'œuf, et lorsque le marc s'est précipité, on soutire, on passe le dépôt, et on met la liqueur en réserve, pour n'en user que six mois après.

Eau de Cédrat. Seconde Composition.

QUAND on a fait choix de la même quantité de cédrats que nous avons fait entrer dans la formule ci-dessus, on verse huit pintes de notre esprit-de-vin rectifié dans une terrine de grès, on enlève par petites lames l'écorce jaune de ce fruit, de manière qu'il n'y reste aucune particule de blanc; puis on exprime sur l'esprit-de-vin, comme il a déjà été dit; on y plonge l'écorce en ligne perpendiculaire, à l'effet d'en détacher les particules huileuses qui seroient restées sur sa superficie; on la jette ensuite dans un autre vaisseau qu'on a placé à côté de celui de l'esprit-de-vin; et après cette opération, on verse l'esprit-de-vin sur les écorces qui ont été exprimées; on laisse infuser pendant deux

heures, si le thermomètre est à vingt degrés au-dessus de la glace; et pendant trois heures, s'il est à six degrés au-dessous du tempéré : on coule le liquide au travers d'un tamis, on le met en réserve, on jette les écorces dans une cucurbite, avec quatre pintes d'eau, on fait distiller jusqu'au 78e degré; on démonte le tout, on verse le produit avec l'esprit-de-vin qui a été mis en réserve, et lorsqu'on passe à la composition, on suit les mêmes procédés que ci-dessus.

Du Parfait Amour.

Cette liqueur, dont toute la célébrité n'étoit due qu'au nom et à la couleur que Solmini lui a donnée, ne diffère de l'eau de cédrat, que par sa couleur rouge; car, quoique la cochenille soit salubre, je suis moralement persuadé que le peu de vertu de cette graine doit être absorbé par celle des fruits qui forment le composé de cette liqueur. Ainsi, quand on veut convertir nos deux liqueurs de cédrat en celle

de parfait amour, on fait réduire deux onces de cochenille grossièrement en poudre ; on la jette dans l'esprit aromatique qui a été préparé comme ci-devant. On laisse infuser pendant sept ou huit jours, et on agite le vaisseau deux ou trois fois par jour ; on laisse reposer, on soutire cette première teinture par inclination ; puis on verse trois chopines d'eau de mélisse et une chopine d'eau de fleurs-d'orange sur le marc de la cochenille : on laisse encore infuser pendant deux ou trois jours ; on agite également ce liquide, on fait clarifier et cuire au *fort boulet* la même quantité de sucre que pour l'eau de cédrat : on retire le vaisseau du feu ; on verse peu-à-peu cette seconde teinture avec le marc de la cochenille dans le syrop ; on ajoute ensuite la même quantité de suc de citrons ; on agite le liquide, et quand le syrop est totalement refroidi, on le mêle avec l'esprit aromatique de cédrat ; on agite fortement le mélange, on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, on colle seulement avec un

blanc d'œuf qu'on fouette dans un demi-septier d'eau de puits, parce que la cochenille facilite la clarification. Quand on veut colorer notre eau de cédrat de la seconde composition, on ajoute à la cochenille une pierre de tournesol, parce que la couleur bleue de celui-ci empêche la liqueur de jaunir.

CHAPITRE XXIII.

Eau Cordiale des six fruits aromatiques.

IL y a long-temps que nos Distillateurs fabriquent la liqueur des sept graines, et le ratafiat des quatre fruits rouges ; mais aucun d'eux ne s'est pas encore avisé de composer la liqueur des fruits aromatiques : or, comme j'ai remarqué que les espèces de liqueurs qui résultent de leur association, sont non-seulement très-agréables, mais qu'elles ont encore les mêmes vertus que les Médecins ont attribuées à chacun de ces

fruits, j'ai présumé qu'on verroit avec plaisir les formules que nous en donnons ci-dessous.

Cédrats. . . . . IV.
Citrons. . . . . VI.
Oranges. . . . . VI.
Bergamotes. . . . . . . II.
Bigarades. . . . . II.
Poncire. . . . . I.

Quand on a fait un bon choix de ces fruits, on enlève l'écorce jaune par petites lames fines; on les jette dans une cucurbite; et quand l'opération est finie, on verse neuf pintes d'esprit-de-vin rectifié dans la même cucurbite; on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure; on place le thermomètre dans le bain, puis on échauffe, on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, jusqu'au 70e. degré de chaleur; et chaque fois que le liquide se refroidit, on agite comme il a été dit; on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, et ce terme expiré, on démonte le vaisseau; on coule

le liquide au travers d'un tamis, et on met cette teinture en réserve; puis on jette les écorces dans la même cucurbite avec six pintes d'eau de rivière; on la couvre de son chapiteau aveugle, et on échauffe jusqu'au 50e. degré; on laisse refroidir, on démonte l'appareil, on coule le liquide comme ci-devant, on rejette les écorces, on mêle cette teinture avec celle qui a été mise en réserve, on laisse en dissolution pendant quinze jours, puis on fait distiller comme il suit.

On verse le mélange dans une cucurbite, on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant; on ajuste le serpentin avec le récipient, puis on échauffe le liquide, et lorsqu'il commence à couler, on verse de l'eau froide sur la calotte du chapiteau, à mesure que les gouttes deviennent plus fréquentes, et jusqu'à ce qu'elles forment le filet; on remplit le réfrigérant, qu'on a soin de rafraîchir autant de fois que l'eau devient tiède.

Nous observons que cette distilla-

lation, qui commence au 75e. degré, doit s'exécuter depuis ce terme jusqu'au 80e. degré de chaleur, après lequel on change de récipient; on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante; on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération.

Quand on passe à la composition, on exprime et on filtre le suc des oranges et des citrons qui ont été dépouillés de leur écorce; on le mêle avec le syrop, et pour le surplus, on suit les mêmes procédés que ci-dessus.

Eau Cordiale des fruits aromatiques. Seconde composition.

LORSQU'ON a fait un bon choix de la même quantité de fruits, on essuie la superficie avec une serviette fine; on verse huit pintes d'esprit-de-vin rectifié dans un vaisseau, puis on enlève les parties d'écorces jaunes; on les exprime entre le pouce et l'index; on les plonge dans l'esprit-de-vin, et on les fait infuser comme ci-dessus.

On met le liquide en réserve ; on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière, on fait distiller jusqu'au 78e. degré de chaleur, on démonte l'appareil, on mêle le produit avec l'eprit qui a été mis en réserve, on rejette les écorces, et on suit les mêmes procédés que pour la première composition.

On voudra bien se rappeler que j'ai déjà prévenu que, si on supprimoit les acides d'oranges, de citrons, etc. qui sont entrés dans ces différentes espèces de liqueurs, la saveur n'en seroit pas moins agréable, mais que leurs vertus devoient être différentes, parce que ces acides ont la propriété de rallentir l'action de l'esprit ardent qui en fait la base : or, comme l'addition ou la soustraction de ces acides produit deux espèces de liqueurs qui ont des facultés différentes, je dois encore observer que celles qui contiennent des acides, se distinguent par leur goût vineux, si bien que les Médecins ne peuvent être trompés dans l'application qu'ils estimeront devoir faire de ces liqueurs ; et que si elles éprouvent l'inconvé-

nient de n'acquérir leur degré de perfection qu'en vieillissant, elles réunissent aussi le précieux avantage de former une classe séparée, et méritent la préférence sur les vins cordiaux les mieux préparés.

CHAPITRE XXIV.

Du Scubac.

CETTE liqueur a été imaginée par les Irlandois, qui faisoient d'abord infuser la fleur du safran dans une décoction d'orge ; et lorsqu'ils avoient obtenu la teinture de cette fleur, ils y faisoient fondre du sucre, y ajoutoient ensuite de l'esprit-de-vin, et buvoient cette liqueur sans aucune autre préparation.

Quoique la meilleure qualité de safran se cultive sous nos yeux, comme la plupart de ceux qui font usage de sa fleur sont peut-être dans le cas d'ignorer les principes qui constituent son essence et ses propriétés, j'ai présumé qu'on trouveroit bon que je

rapportasse ici le sentiment de M. de Cartheuser sur la fleur du safran.

« Par safran, nous n'entendons » pas ici parler de la plante entière, » mais simplement des étamines rou- » ges, aromatiques, un peu amères, » très-odorantes, de la fleur du vrai » safran qui fleurit en automne : on » l'apportoit autrefois d'Égypte, et de » quelques autres Régions Orientales, » sujettes du Grand-Turc et du Sophi » de Perse, et on estimoit par-dessus » toutes les autres espèces, le Cory- » céen, qui croît dans les montagnes » corique et Olympe, et le Cyrénaïque. » On en plante abondamment de nos » jours dans différens endroits de l'Eu- » rope, en Agleterre, par exemple, » en France, en Bohême, en Italie, » en Espagne, en Austrasie, etc. on » le substitue à l'Oriental. Celui d'An- » gleterre est fort bon, mais on se sert » plus souvent du safran d'Austrasie : » on le falsifie d'ordinaire, en le mê- » lant de fleur de safran sauvage, de » balustes, etc. Il faut donc, pour l'u- » sage qu'on en doit faire en Méde-

» cine, choisir les filamens plus larges,
» odorans, rouges, frais, un peu flexi-
» bles, gras au toucher, un peu secs,
» et faciles à rompre : il faut au con-
» traire rejeter les filets blanchâtres,
» jaunâtres, arides, grêles, difficiles
» à rompre, et peu odorans.

» Les étamines sont remplies de prin-
» cipes fort actifs et très-singuliers :
» elles ont en effet beaucoup de parti-
» cules très-mobiles et fort odorantes,
» huileuses, spiritueuses, qui passent fa-
» cilement par la distillation avec l'eau
» et l'esprit-de-vin, et communiquent à
» ces liqueurs d'excellentes vertus : on
» n'apperçoit cependant jamais l'huile
» éthérée substantielle, à moins qu'on
» ne fasse distiller au moins une livre
» de safran à-la-fois. On dit qu'une livre
» a rendu environ un gros et demi
» d'huile éthérée, très-pénétrante et
» fort odorante.

» Les principes fixes résino-gom-
» meux, encore remplis du principe
» spiritueux, sont très-tendres, et si
» bien mêlés ensemble, qu'on peut les
» séparer entièrement avec un mens-

» true spiritueux ou aqueux. L'extrait » spiritueux, un peu épaissi par le » moyen de la distillation, a extérieu- » rement l'air d'une huile fort rouge, » a beaucoup d'odeur, et un goût amer » aromatique très-pénétrant, il peut » néanmoins se mêler promptement, et » sans qu'il s'en précipite rien, avec l'es- » prit, l'huile et l'eau. C'est-là pourquoi » Boerrhaave, après avoir décrit plus » amplement la préparation, dit: Cette » expérience admirable nous fait voir » une nouvelle espèce de matière, » qu'on peut à peine appeler huile, es- » prit, gomme, résine, gomme-résine; » cependant ce n'est pas de la cire, » ni un baume; ce ne peut donc être » que quelque chose de singulier, hui- » leux-spiritueux, etc.

» Quoi qu'il en puisse être, une » once de safran bien choisi a fourni » six gros et demi d'une substance » soluble, plus gommeuse que rési- » neuse. Des filamens blanchâtres et » inertes, en grande partie terreux, » donnent le reste du poids. Sa vertu » médicinale dépend uniquement de

» son principe huileux-spiritueux, très-
» mobile et très-odorant : par consé-
» quent la substance la plus fixe qui
» en a été dépouillée par une longue
» exhalaison, n'a plus de vertu re-
» marquable.

» Ce n'est pas d'aujourd'hui qu'on
» met le safran au nombre des meil-
» leurs médicamens ; car les Anciens
» l'estimoient si fort, qu'ils l'appelèrent
» *Aroph*, c'est-à-dire, aromate des Phi-
» losophes, et végétal, médecine de
» la tristesse, etc. Ses vertus sont si
» égayantes, dit Boerrhaave, qu'un
» trop fréquent usage fait presque tou-
» jours rire ; mais en en usant modé-
» rément, il rend l'humeur jolie ; il
» teint l'urine d'une couleur assez
» jaune : on lui donne aussi la vertu
» de détruire la disposition à la pierre ;
» c'est là ce qui le fait regarder comme
» un excellent lithontriptique, le vrai
» *aroph* de Paracelse, etc. Ce ne sont
» pas encore là tous les éloges qu'on
» peut faire du safran ; mais différens
» Écrivains nous l'annoncent encore,
» à juste titre, et d'après de nombreu-

» ses expériences, comme un médi-
» cament actif, hypnotique, sédatif,
» anodyn, apéritif, pectoral, cardia-
» que, anti-spasmodique, stomachi-
» que, carminatif, utérin et trauma-
» tique, et par conséquent si utile dans
» les trop grandes insomnies, la ca-
» chexie vulgaire et l'ictéricie, la toux,
» la difficulté de respirer, les palpita-
» tions et le tremblement de cœur, la
» lipothymie, les douleurs errantes,
» la cardialgie, la colique, la dys-
» pepsie, les vents, les fièvres inter-
» mittentes, la diarrhée, la lienterie,
» la cœliaque, la dyssenterie, la pas-
» sion hystérique, l'obstruction des
» règles et des vuidanges, l'accouche-
» ment difficile, la détention de l'ar-
» rière-faix, l'engourdissement véné-
» rien, les ulcères, etc. toutes les fois
» que les causes spécifiques de ces
» maladies, et d'autres semblables,
» demandent des remèdes remuans,
» dilatans et, en même-temps des con-
» fortatifs plus forts et plus chauds.

» Sa vertu utérine l'emporte sur les
» autres; et l'expérience journalière

» non-seulement la confirme, mais
» encore Hérodote l'a appuyée d'une
» expérience singulière : voici com-
» ment. Il donna à une chienne pleine
» de trois ou quatre mois, pendant
» tout le restant de sa grossesse, des
» alimens et des boissons tous teints
» de safran, jusqu'aux derniers huit
» jours qui restoient de sa portée; et
» dans les trois derniers jours, il mit
» deux et même trois gros de safran
» dans les bouillons qu'il lui fit pren-
» dre. Enfin, un peu avant que la
» chienne fit ses petits, il l'étrangla,
» ouvrit la matrice, et trouva la li-
» queur de l'amnios toute jaune, et
» les petits chiens marquetés de taches
» jaunes, blanchâtres dans quelques
» endroits. Ce qu'il y a de remarqua-
» ble, c'est que le chyle dans les vais-
» seaux lactés étoit blanc comme à l'or-
» dinaire.

» On peut faire user du safran in-
» térieurement, depuis un demi jusqu'à
» deux, trois, quatre, cinq grains,
» sans en donner une plus grande
» quantité, de crainte de causer une
» trop

» trop grande expansion dans le sang,
» et même de l'engourdissement, sur-
» tout dans les personnes sèches bi-
» lieuses, et pléthoriques, pour em-
» pêcher aussi d'autres mauvais effets,
» comme la folie, les ris déplacés,
» les hémorrhagies exhorbitantes, etc.
» On le met au nombre des fortifians,
» des répercussifs et des anodyns ex-
» térieurs, et on le fait entrer très-
» souvent en petite quantité dans les
» fomentations, les cataplasmes, les
» épithèmes, les emplâtres, les onguens
» et les sachets balsamiques, dont les
» uns s'appliquent sur les membres
» douloureux, affoiblis, paralytiques,
» et les autres sur les parties œdéma-
» teuses, ou attaquées d'érésipèle : on
» l'ajoute aussi quelquefois aux col-
» lyres, pour la foiblesse de la vue,
» la petite vérole, etc. et il entre dans
» différentes autres préparations. »

D'après ce qui vient d'être dit, tant sur les principes que sur les propriétés du safran, on voit clairement que la liqueur qui doit en résulter, ne peut remplir les différens objets énoncés,

qu'autant qu'elle contiendroit tous les principes actifs qui forment le composé de cette fleur.

Remarques sur la manipulation de la fleur du safran.

L'EXPÉRIENCE nous a fait remarquer que quand on fait distiller le safran avec l'esprit de vin ou avec l'eau, on en retire effectivement des particules très-mobiles et très-odorantes; mais que les principes fixes resino-gommeux, qui contiennent encore des principes aromatiques, restoient dans le fond de la cucurbite, parce que ces principes, à cause de leur fixité, n'ayant pas la faculté de s'élever, ne peuvent entrer dans le produit de la distillation. Delà on conçoit aisément que le scubac qui seroit composé suivant cette méthode, ne contiendroit que la moitié des principes du safran, puisque ceux-ci forment partie du résidu, et que cette liqueur étant dépourvue de ces principes, elle n'auroit pas la faculté de produire les bons effets qu'on a attribués au safran.

Nos distillateurs, toujours plus occupés de la variété des espèces que de la salubrité des liqueurs, avoient adopté cette méthode de faire distiller la fleur de safran avec l'eau-de-vie, vraisemblablement parce qu'ils avoient intention de faire du scubac blanc, rouge, bleu, verd, et qu'ils ne pouvoient lui communiquer ces différentes couleurs, qu'en faisant distiller la fleur du safran avec l'eau-de-vie qu'ils destinoient à être la base de ces liqueurs; mais comme le scubac coloré ne fut pas accueilli aussi favorablement que le cédrat rouge ou parfait-amour de Solmini, ils reprirent leur ancienne routine, qui consistoit à tirer la teinture du safran par le moyen de son infusion dans l'eau-de-vie, ou dans l'esprit de vin, à l'effet d'en composer leur scubac, dans lequel ils font entrer les baies de genièvre, l'anis verd, la canelle, la coriandre, la racine d'angélique, le gérofle, le macis et les jujubes.

Comme je présumai que tous ces ingrédiens tendoient plutôt à altérer

qu'à augmenter les vertus du safran, je m'appliquai plus particulièrement à le dépouiller de son sel âcre, très-subtil et très-volatil, et à en retirer les principes, qu'à leur associer les substances dont je viens de parler.

Quoique les moyens que nous proposerons soient simples et faciles, on doit néanmoins apporter toute l'attention possible; car la moindre négligence dans les procédés pourroit occasionner des altérations considérables dans la constitution de la liqueur.

Lorsqu'on veut la préparer convenablement, on choisit douze onces de fleurs de safran du Gatinois, qui soient de l'année, d'une belle couleur rougeâtre, bien remplies du principe résino-gommeux, et d'une odeur balsamique agréable : on jette ces fleurs dans une poële à confiture, avec quatre ou cinq pintes d'eau de rivière; on place le vaisseau sur un fourneau; puis on échauffe et on entretient le liquide pendant trois ou quatre heures dans le 60e. degré de chaleur; on verse le tout dans un clayon qu'on a préalablement placé sur une terrine

non vernissée : on laisse couler la liqueur jusqu'à ce qu'il ne tombe plus rien ; puis on jette les fleurs de safran dans le même vaisseau avec trois pintes d'eau, à l'effet d'en tirer une seconde teinture qu'on échauffe et qu'on fait couler comme ci-dessus : on en retire encore une troisième teinture avec trois pintes d'eau qu'on verse dans le même vaisseau. Lorsque ces fleurs sont bien égouttées, on les jette dans une cucurbite avec neuf pintes d'esprit de vin rectifié, puis on tire la teinture au clair ; on jette le marc dans la même cucurbite avec quatre pintes d'eau ; on la place dans son bain-marie ; on la couvre de son chapiteau aveugle ; on lutte la jointure, et on entretient le liquide pendant quarante-huit heures au 70e. degré du thermomètre de Réaumur ; on démonte la calotte ; on place le chapiteau armé de son réfrigérant ; on ajuste le serpentin avec le récipient ; on lutte les jointures ; on fait distiller suivant les règles de l'art, et jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante ;

on démonte le tout ; on met l'esprit en réserve, puis on passe à la composition.

Pour cet effet, on casse vingt-une livre de sucre par morceaux ; on le jette dans une poële, avec cinq ou six pintes de la teinture de safran, dans l'une desquelles on a préalablement fouetté trois blancs d'œufs. On fait clarifier, et en proportion de l'ébullition et du gonflement du syrop, on y jette peu-à-peu de la teinture du safran qu'on a encore en réserve ; et quand la clarification est finie, on verse ce qui reste de teinture, et on fait cuire jusqu'à consistance de syrop : alors on retire le vaisseau du feu ; on laisse refroidir, puis on fait dissoudre sept ou huit gouttes de notre essence d'ambre dans l'esprit de safran qu'on a mis en réserve, et auquel on ajoute une chopine d'esprit tiré des tiges d'angélique : on verse le tout dans le vaisseau qui contient le syrop ; on agite fortement le mélange, on laisse reposer trois ou quatre jours, et on colle avec trois blancs d'œufs qu'on fouette dans un demi-sep-

tier d'eau de puits. Quand la liqueur s'est éclaircie, on soutire avec un syphon; on met le marc en réserve, pour en faire usage comme il suit.

Dans une seconde opération, quand on a retiré, par le moyen de la distillation, l'esprit aromatique des filamens de safran comme ci-dessus, on verse cet esprit sur le marc qu'on a mis en réserve; on agite fortement pendant trois ou quatre jours, on laisse reposer, on soutire, on passe à la chausse ce qui s'est précipité au fond du vaisseau, puis on le mêle avec le syrop de safran qui a été préparé pour la seconde opération.

Par ces différens procédés, on voit clairement que nous avons non-seulement extrait tous les principes de la fleur du safran, mais que la liqueur qui en résulte est encore d'autant plus agréable, que par le moyen que nous avons employé à l'effet d'en retirer la teinture, on fait évaporer le sel volatil, qui forme une partie du composé de cette fleur, et qui est d'une âcreté si considérable, que par son évaporation

il blesse les yeux, et communique à la liqueur une saveur désagréable, laquelle affecte d'autant plus l'organe du goût, qu'elle se manifeste plus sensiblement lorsqu'on tire la teinture du safran dans un vaisseau clos, si l'on y applique un menstrue aqueux ou spiritueux.

Quoique ce principe acrimonieux puisse avoir son utilité quand on administre le safran en nature et comme médicament, cependant nous avons présumé qu'il pourroit être nuisible, étant délayé dans un véhicule spiritueux : en conséquence, nous avons cru devoir nous débarrasser de ce principe. Au surplus, si, en cherchant à réunir l'agréable à l'utile, il arrivoit que je me fusse trompé, on peut aisément rectifier mon erreur. Je crois néanmoins pouvoir assurer que ma liqueur est peut-être la plus savoureuse de toutes celles qui ont été imaginées, et que les noms d'*aromates des Philosophes*, *de Médecine de la gaité*, conviendroit mieux à cette liqueur, que le nom de scubac que les Irlandois lui ont donné.

CHAPITRE XXV.

Eau d'Angélique.

L'ANGÉLIQUE, qui se cultive depuis fort long-temps dans nos jardins, doit être assez connue pour que nous soyons dispensés d'en donner ici l'histoire naturelle : d'ailleurs, ceux qui voudront mieux connoître cette plante, peuvent consulter la Matière médicale de M. Geoffroy (1). Ils trouveront que ce savant Médecin ne nous laisse rien à desirer, tant sur ce qui concerne son Histoire naturelle, que sur ce qui regarde son Analyse chimique, et les propriétés que les Médecins ont attribuées à l'Angélique.

Ainsi, je me bornerai simplement à observer que, quoique les semences et les racines de ce végétal nous fournissent une plus grande quantité d'huile essentielle que ses tiges, nous avons

(1) Voyez Mat. Méd. tom. II, pag. 9.

néanmoins éprouvé que celle-ci doivent être préférées pour l'usage de nos liqueurs, parce que nous avons remarqué que l'huile essentielle qui provient des racines et de la graine d'angélique, nous donnoit non-seulement plus d'âcreté, mais encore que l'esprit aromatique qu'on en tire, se trouve presque toujours imprégné d'un goût d'huile grasse, dont on ne peut le dépouiller qu'en le rectifiant, après l'avoir mis en dissolution pendant quinze jours dans six pintes d'eau de rivière.

La teinture qu'on tire des racines d'angélique par le moyen de l'esprit-de-vin, dit M. de Cartheuser (1), est d'un goût âcre, balsamique, un peu amer. Cette teinture, dit-il, augmente le nombre des plus excellens médicamens : elle est sur-tout recommandable par sa vertu anti-scorbutique, carminative, pectorale et utérine; elle produit ces effets, partie en irritant et en discutant, partie en détergeant

---

(1) Voyez Mat. Méd. t. III, Sect. XII, p. 66.

et en adoucissant : sa vertu adoucissante lui vient de son principe gommeux, doucinâtre, et ses autres vertus dérivent de ses parties résineuses, huileuses et gommeuses.

Remarques sur les tiges d'Angélique.

Comme nous avons remarqué que les principes qu'on retire des tiges d'angélique, soit par le moyen de l'infusion, soit par celui de la distillation, nous fournissent une huile essentielle, dont l'odeur et la saveur sont beaucoup plus agréables que celles de l'huile qu'on tire des racines, je me suis d'autant plus volontiers déterminé à substituer à celles-ci les tiges de cette plante, que j'ai présumé ne pas m'écarter en cela des vues de M. de Cartheuser, parce qu'on peut en faire entrer une assez grande quantité dans notre liqueur d'angélique, pour lui communiquer les mêmes vertus médicinales que ce Médecin a attribuées à la teinture qu'on tire de ces racines.

Lorsqu'on veut préparer artistement

cette liqueur, on choisit des tiges d'angélique qui soient bien nourries, et qui ayent atteint tous les degrés d'accroissement dont cette plante est susceptible; on les monde de leurs petites branches et des feuilles, puis on en coupe une livre et demie par morceaux, auxquels on ajoute quatre onces de baies de genièvre récentes; on jette le tout avec neuf pintes d'esprit de vin rectifié, et six pintes d'eau de rivière, dans une cucurbite d'étain; on la place dans son bain-marie; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure; on assujétit le thermomètre dans le bain, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, au 50e degré de chaleur, et toutes les fois que la liqueur se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation; on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, et après ce terme on démonte la calotte; on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigérant; on ajuste le ser-

pentin avec le récipient ; on lutte les jointures ; on procède à la distillation suivant les règles de l'art ; et quand la liqueur du thermomètre est montée jusqu'au 81e degré, on change de récipient, et on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante ; on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération ; puis on jette quatre ou cinq gouttes de notre essence d'ambre dans l'esprit d'angélique ; on agite et on le met en réserve, pour n'en faire usage que trois ou quatre mois après sa distillation ; ou bien on verse cet esprit dans la même cucurbite ; on la couvre d'un chapiteau aveugle ; on lutte bien hermétiquement la jointure ; on échauffe et on entretient ce liquide pendant trois ou quatre jours dans le même degré de chaleur que pour l'infusion : et quand on veut passer à la composition, on fait clarifier dix-neuf liv. de sucre suivant la méthode ; et lorsque l'écume qui monte, est blanche, on retire le vaisseau du feu. Cette

quantité de sucre doit produire dix ou onze pintes de liquide, et lorsqu'il est bien refroidi, on verse l'esprit aromatique dans le même vaisseau; on agite fortement le mélange; on le met ensuite dans de grosses bouteilles de verre, ou dans une cruche qu'on tient bien bouchée; on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, puis on colle avec deux blancs d'œufs qu'on fouette dans un demi-septier d'eau de puits; on soutire; on passe le depôt par la chausse de drap, et on met la liqueur en réserve pour en user au besoin.

D'après les procédés que nous venons d'employer, cette liqueur nous paroît devoir être, ainsi que celle de M. de Cartheuser, stomachique, cordiale, sudorifique, vulnéraire, céphalique et alexipharmaque.

A l'égard des maladies malignes, des poisons et de la peste, comme les Médecins, pour la guérison de ces maladies, préfèrent aux autres parties de la plante, les racines, qu'ils estiment devoir être infusées dans le vinaigre,

qu'il nous soit permis de demander simplement si la teinture qu'on tire de de ces racines par le moyen de l'esprit de vin, étoit acidulée avec l'esprit de citron au lieu du vinaigre, elle ne produiroit pas les mêmes effets, étant administrée pour les mêmes causes, soit en respirant cette teinture par les narines, soit en en versant quelque gouttes sur un morceau de sucre qu'on laisseroit fondre dans la bouche, ou qu'on feroit dissoudre dans une quantité suffisante d'eau ; ou bien cette teinture ne seroit-elle pas susceptible de produire d'autres effets aussi salutaires, étant manipulée suivant la formule ci-après ?

Teinture d'Angélique.

On choisit les racines d'angélique de Bohême les plus grosses, brunes à l'extérieur, blanche au-dedans, entières et non cariées, d'une odeur suave, qui approche un peu de celle du musc, d'un goût âcre aromatique ; on les monde de leurs fibres chevelues, on en coupe quatre onces par morceaux,

on les jette dans une cucurbite, avec deux pintes d'esprit de vin rectifié, on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte bien hermétiquement la jointure, on ajuste le thermomètre dans le bain-marie, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours au 50e. degré de chaleur ; et quand la liqueur est bien refroidie, on démonte le vaisseau, on coule au travers d'un tamis, on ajoute deux cuillerées d'esprit de citrons, et on met cette teinture en réserve pour en user au besoin.

Les racines, les tiges d'angélique pelées et confites au sucre, sont encore recommandables contre la peste : on en prend tous les matins à jeun. Cette confiture sèche est encore vantée pour la guérison des maladies froides de la poitrine et du poumon : on en mange aussi pour corriger la puanteur de la bouche.

Eau d'Angélique. Seconde composition

On choisit des tiges d'Angélique comme ci-dessus ; on en coupe une livre et

et demie par morceaux, qu'on jette dans une bassine ou poële à confiture, avec six pintes d'eau de rivière; on place le vaisseau sur le feu, on échauffe et on entretient le liquide pendant deux heures, au 78e. degré de chaleur : on retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir pendant douze heures, on coule le liquide, qu'on jette comme inutile, puis on laisse bien ressuyer les tiges, et on les jette dans une cucurbite avec huit pintes de notre esprit de vin rectifié ; on la place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, et on fait infuser pendant trois jours au même degré de chaleur que ci-devant ; la liqueur étant bien refroidie, on coule au travers d'un tamis, et on jette ces morceaux d'angélique dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau; on fait distiller jusqu'au 78e. degré : on mêle ce dernier produit avec le premier; on y ajoute quatre ou cinq gouttes de notre essence d'ambre, et pour le surplus on suit exactement les mêmes procédés que pour la première composition.

CHAPITRE XXVI.

Eau de Genièvre.

Il y a deux espèces de genevriers, un grand et un petit : le petit qui se plaît sur toutes nos montagnes arides, et qui croît aussi souvent sur la lisière de nos bois, doit être assez connu, pour que nous soyons dispensés d'en donner la description.

Le grand genevrier est un arbre ordinairement tortu, qui croît à différente hauteur, suivant les lieux où on le cultive. On dit que dans plusieurs pays de l'Afrique, il égale en grandeur les arbres les plus élevés ; son bois est dur et compact : il est employé pour les bâtimens ; il pouse en haut beaucoup de rameaux garnis de petites feuilles un peu longues, étroites, dures, piquantes ou épineuses, toujours vertes : ses chatons sont à plusieurs écailles, dont le bas est garni de quelques bourses remplies

de poussière. Ces chatons ne laissent aucun fruit après eux, car les fruits naissent dans des endroits séparés, quoique sur le même pied qui porte les chatons ; ses fruits sont des baies grosses comme des noisettes, un peu charnues, dans chacune desquelles on trouve ordinairement des osselets durs, voûtés sur le dos, et applatis sur les autres faces: ces osselets renferment chacun une semence allongée.

Les grosses baies de genièvre étant mûres, sont noires, odorantes, aromatiques, d'un goût plus doux que les petites: elles ont néanmoins les mêmes vertus. Le grand genevrier est cultivé principalement dans les pays chauds, comme en Afrique. On trouve sur des montagnes en Asie, de ces grands genevriers dont le fruit est gros comme une prune de damas rouge, et rempli d'une liqueur sèche, fongueuse et de la même couleur, d'un goût doux-aigrelet, astringent, agréable, et de cinq ou six osselets plus gros que ceux des pepins de raisin, durs, rouges, et de la figure de ceux qu'on trouve

dans les fruits du grand genevrier ordinaire dont il a été parlé. Dans tous ces fruits il n'y a pas d'odeur apparente, et l'arbre qui les porte ne s'élève pas au-dessus de six ou sept pieds.

L'odeur, la saveur et la vertu du genièvre résident dans la pulpe, qui est seule composée de principes résineux, gommeux et huileux, agréables et actifs : il faut cependant observer que l'odeur pénétrante et l'acrimonie aromatique dépendent principalement de la substance résineuse-huileuse, et que la douceur de la saveur vient de la partie gommeuse ; mais comme la partie gommeuse n'a aucune activité, et que sa douceur se trouve remplacée par le sucre qui entre dans notre liqueur, il semble que les principes résineux, huileux et balsamiques de ces baies, nous indiquent naturellement la nécessité de les faire infuser et de les faire distiller avec l'esprit de vin, ou bien d'en tirer la teinture par le moyen d'une simple infusion dans notre eau-de-vie rectifiée ; mais

comme les baies de genièvre contiennent encore une huile grossière, âcre, désagréable, il convient aussi d'en dépouiller l'esprit aromatique par le moyen de la rectification comme ci-après.

On choisit les baies qui sont les plus noires et les plus fraîches ; ce qui se distingue aisément par la forme des grains, quand leur épiderme est bien tendu. Comme ces baies sont encore susceptibles de fermenter et de contracter un goût aigre et de moisi, on en mâche quelques grains de ceux qui paroissent le moins remplis, et on rejette tous ceux qui sont affectés de cette saveur.

Lorsqu'on a fait un bon choix de ces baies, on en jette deux livres dans l'eau froide, on les lave en les frottant dans les mains, on les essuie avec une serviette, on les écrase dans un mortier de marbre, et on délaie cette espèce de pâte avec deux pintes d'eau de rivière : on jette ce liquide dans une cucurbite avec quatre onces de tiges d'angélique, qu'on a coupées par morceaux, et sur lesquelles on

verse neuf pintes d'esprit de vin rectifié. On couvre la cucurbite de son chapiteau aveugle, et on fait infuser pendant quarante-huit heures au 70e. degré de chaleur; puis on démonte la calotte, on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, et on fait distiller jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante; on démonte l'appareil, on nétoie le vaisseau, on y verse le produit avec six pintes d'eau, on le couvre d'un chapiteau aveugle, et on échauffe comme ci-devant. On démonte la calotte; on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigérant; on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, on assujétit le thermomètre dans le bain, et on procède à la rectification. Quand la liqueur du thermomètre est montée jusqu'au 81e. degré, on change le récipient; on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante, et on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été

rectifié dans une seconde opération.

Quand on veut passer à la composition, on fait clarifier dix-neuf liv. de sucre suivant la méthode; et lorsque l'écume qui monte est blanche, on retire le vaisseau du feu : cette quantité de sucre doit produire onze pintes de liquide; et lorsque ce syrop est bien refroidi, on verse l'esprit aromatique dans le même vaisseau; on agite fortement le mélange; on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, puis on fait éclaircir cette liqueur suivant notre méthode, et on la met en réserve pour en user au besoin.

Eau de Genièvre. Seconde composition.

QUAND on a fait un bon choix de la même quantité et de la même qualité de fruits que ci-dessus, on les jette dans une bassine avec six pintes d'eau de rivière; on place le vaisseau sur le feu; on échauffe et on entretient le liquide pendant deux heures au 72e degré de chaleur; on retire le vaisseau

du feu, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures; on coule le liquide, qu'on rejette comme inutile, puis on laisse ressuyer le fruit: on le jette dans une cucurbite avec neuf pintes de notre eau-de-vie rectifiée; on la place dans le bain; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure, et on fait infuser pendant trois jours au 70e degré; on démonte le vaisseau, on coule le liquide, et on met cette teinture en réserve; puis on jette les fruits dans la même cucurbite avec quatre pintes d'eau: on fait distiller jusqu'au 83e degré; on mêle le produit avec la teinture qui a été mise en réserve, et pour le surplus on suit exactement les mêmes procédés que pour la première composition.

Les baies de genièvre, dit Monsieur Geoffroy (1), résolvent puissamment, discutent, atténuent, échauffent, détergent et fortifient: elles sont

(1) Voyez Mat. Méd. t. VII. pag. 127.

utiles quand l'estomac est froid; elles digèrent la pituite qui s'y épaissit; elles dissipent les vents qui en naissent, appaisent les coliques, aident la digestion, excitent l'urine, détergent, et font sortir les glaires qui sont inhérens dans les reins et dans la vessie, chassent hors du corps les calculs et les sables qui sont enveloppés dans ces glaires et qui séjournent dans ces parties; et c'est pour cela qu'on dit qu'elles empêchent la formation de la pierre dans la vessie; elles résolvent la pituite visqueuse qui engorge les glandes du poumon, et aident l'expectoration, guerissent la toux et l'athsme humide; elles sont utiles dans les catarrhes et dans la suppression des règles; elles rétablissent la fluidité du sang, dont elles augmentent le mouvement; elles excitent les sueurs, et résistent aux poisons coagulans; et c'est avec raison que quelques-uns les appellent la thériaque des gens de la campagne. »

Quoique par les moyens que nous avons employés, tant dans la distil-

lation que dans la simple infusion du genièvre, nous soyons parvenus à extraire tous les principes actifs qui résident dans ces baies, et que le véhicule auquel ces principes sont intimement unis, soit susceptible de donner plus d'étendue ou plus d'activité à leurs vertus médicinales, il se pourroit néanmoins que notre genièvre - liqueur ne remplît pas toutes les indications que les Médecins ont assignées à ces baies. Si cela étoit ainsi, il semble qu'on pourroit y suppléer, soit par son eau distillée, soit par son syrop dont on feroit usage avec cette eau, ou avec l'eau simple; soit aussi par une autre espèce de ratafiat, qui seroit composé par le moyen de l'infusion de ces baies, suivant la méthode ci-après.

Ratafiat de Genièvre. Troisième composition.

LORSQU'ON a fait choix de la même quantité de genièvre et d'angélique que ci-dessus, on jette ces substances dans une bassine avec six pintes d'eau: on met le vaisseau sur le feu; on

échauffe le liquide jusqu'au 72e degré; on retire du feu; on laisse refroidir, puis on coule la liqueur, et on laisse bien égoutter le fruit. On fait clarifier dix-neuf livres de sucre suivant la méthode; on retire du feu le vaisseau, et on y jette son fruit. Ce syrop doit être cuit *au petit lissé*, c'est-à-dire, que cette quantité de sucre doit produire douze pintes de syrop: vingt-quatre heures après, on remet le vaisseau sur le feu, et on échauffe comme ci-devant : on répète trois fois cette operation; on laisse refroidir; on mêle la liqueur avec neuf pintes d'eau-de-vie rectifiée; on agite le mélange, de manière à ne pas écraser le fruit; on verse le tout dans de grosses bouteilles ou cruches, et quatre jours après on coule la liqueur au travers d'un tamis, puis on fait éclaircir suivant notre méthode ordinaire.

Remarque.

LA plupart de ceux qui fabriquent l'eau, ou le ratafiat de genièvre, écrasent ses baies, ou ils les font in-

fuser entières dans l'eau, dans l'eau-de-vie, et ils y ajoutent le gérofle, la canelle, etc. Quoique ces espèces de ratafiats, qui ont un goût différent du nôtre, puissent avoir des propriétés particulières, j'ai cru néanmoins devoir employer des moyens différens; et si j'ai substitué l'angélique aux autres ingrédiens qu'on fait ordinairement entrer dans cette liqueur, c'est que je suis persuadé qu'on ne devroit associer aucune substance aromatique dans une liqueur caractérisée, qu'autant que celle qu'on y feroit entrer en moindre quantité pourroit servir à relever l'odeur et la saveur de celle qui doit dominer, sans préjudicier aux propriétés qui ont été attribuées à chacune d'elles. On doit encore remarquer que si notre ratafiat de genièvre n'a pas le mérite de la couleur blanche, ses vertus, quoique différentes, ne sont peut être pas moins étendues, et l'onctuosité de cette liqueur sembleroit au moins nous démontrer qu'elle contient une plus grande quantité d'huile gommeuse, qui sert à augmenter sa vertu adoucissante.

CHAPITRE XXVII.

Du Marasquin.

La liqueur appelée Marasquin, est composée avec une espèce de cerises sauvages, qui ne croissent que dans la Dalmatie. Ce fruit est aromatique, et le goût de son amande est à-peu-près semblable à celui de nos avelines ; c'est du moins le sentiment d'un savant Piémontois qui étoit attaché au service de Sa Majesté le feu Roi de Sardaigne, et qui a résidé fort long-temps à Venise et à Zara, où il apprit que la nécessité avoit d'abord fait naître l'idée de convertir ce fruit en vin, en eau-de-vie, puis en la liqueur appelée marasquin, qui ne s'est perfectionnée que depuis environ trente-cinq ans.

Quoique les procédés qui m'ont été communiqués sur la fabrication du marasquin, ne pussent m'être d'aucune utilité, à cause de l'impossibilité où j'é-

tois de me procurer le fruit qui en est la base, je me suis cependant déterminé à en décrire la formule qui m'a été communiquée, parce que l'esprit aromatique qu'on avoit retiré de cette espèce de cerises, m'a paru avoir été distillé et rectifié avec les mêmes soins que l'eau-de-vie de nos anciens Chimistes.

On ne recueille ces fruits que quand ils ont atteint la parfaite maturité; on les monde de leurs queues, on écrase fruits et amandes, qu'on jette dans une cuve destinée à les faire fermenter, on délaye ensuite avec le jus de ce fruit autant de livres de miel blanc, qu'on a écrasé de quintaux de cerises, puis on le jette dans la cuve; on foule, et quand le liquide a éprouvé le même degré de fermentation qu'on fait subir au raisin, on le verse dans de grands alambics, au fond desquels on a préalablement placé une grille construite en deux parties qu'on adapte l'une à côté de l'autre, et dont les mailles sont assez serrées pour que le marc ne se précipite pas au fond du vaisseau qu'on

couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, et on procède à la distillation suivant les règle de l'Art. Six mois ou un an après avoir converti ce vin en eau-de-vie, on rectifie cette liqueur au bain-marie, et on répète cette opération autant de fois qu'on estime devoir le faire, c'est-à-dire, jusqu'à ce que l'esprit soit dépouillé de tout corps hétérogène, ce qu'on connoît à l'odeur et à la saveur agréables de cette liqueur : on fait fondre du sucre blanc dans une suffisante quantité d'eau simple, on le mêle avec l'esprit, et on laisse vieillir le mélange.

Cette liqueur, qui me parut d'abord inimitable par l'impossibilité de me procurer la même qualité de fruits, me fit néanmoins naître l'idée d'associer d'autres substances que j'estimai devoir être les plus analogues à l'odeur et à la saveur du marasquin. La fleur du pêcher et le noyau de cerise m'ayant paru les plus propres à remplir les vues que je m'étois proposées, je mis la main à l'œuvre, et la première épreuve que j'en fis m'ayant donné lieu d'espérer

que je réussirois mieux une autre fois, je m'appliquai d'abord à découvrir d'où provenoit le goût acerbe que j'avois remarqué, et qui absorboit une partie du parfum agréable de ma liqueur : en conséquence je manipulai séparément les deux substances dont j'avois déjà fait usage ; j'employai les mêmes moyens, et je découvris que cette saveur désagréable provenoit, au moins pour la majeure partie, de la pellicule qui sert d'enveloppe à l'amande du noyau de cerise ; mais comme la fleur du pêcher étoit passée quand j'eus fini cette seconde épreuve, et que je ne pus la recommencer, je tins note des observations que j'avois faites sur ce sujet, et je répétai mes opérations, lorsque je fus à portée de le faire, comme il suit.

Première Opération.

LORSQUE j'eus fait choix de deux livres de fleurs de pêchers fraîchement cueillies, j'en séparai les pétales et les étamines que je jetai dans une cucurbite avec cinq pintes d'esprit de vin rectifié ;

fié ; puis j'écrasai grossièrement les calices et pistiles; je les mis dans une petite bassine avec deux pintes d'eau de rivière ; j'échauffai et j'entretins ce liquide pendant une heure au 80e degré de chaleur; je retirai le vaisseau du feu, et le laissai refroidir à un air libre : je jetai le tout dans la même cucurbite que je plaçai dans son bain-marie, je la couvris de son chapiteau aveugle, je luttai la jointure, je chauffai et j'entretins la liqueur pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, au 71e. degré. Je procédai à la distillation suivant les règles de l'art ; et quand la liqueur du thermomètre fut montée jusqu'au 81e. degré, je changeai de récipient et laissai couler la liqueur jusqu'au degré de l'eau bouillante; puis je démontai l'appareil et mis en réserve le dernier produit, pour n'en faire usage que dans une seconde opération. Je nétoyai le vaisseau, j'y versai le premier produit avec deux pintes d'eau, je le plaçai dans son bain, je le couvris d'un chapiteau aveugle, je luttai la jointure, j'échauffai au 71e. degré, et

je laissai le liquide en digestion aussi long-temps que pour l'infusion. Quand tout fut réfroidi, je démontai la calotte, je couvris la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigérant; j'ajustai le serpentin avec le récipient, et je procédai à la rectification. (Cette opération, qui commence au 74e degré, doit s'effectuer depuis ce terme jusqu'au 79e.) Alors je mis le produit en réserve pour en faire usage comme il sera dit ci-après; je changeai de récipient, et laissai couler jusqu'au degré de l'eau bouillante; je démontai l'appareil, et versai ce dernier produit avec celui de la première distillation.

Seconde Opération.

Lorsque les cerises furent dans leur parfaite maturité, je choisis trois livres de leurs plus gros noyaux; je les jetai dans une terrine de grès avec une pinte d'eau; je les frottai les uns contre les autres avec la paume des mains, à l'effet de les dépouiller d'une pellicule

qui est fort adhérente au bois, et lorsque l'eau fut salie par cette pellicule, je la renouvelai autant de fois qu'il fut nécessaire. Quand ces noyaux furent totalement mondés, je les mis dans des clayons, et les fis sécher en les exposant à l'ardeur du soleil, jusqu'à ce que la peau, qui sert d'enveloppe aux amandes qu'ils renferment, ne donnât plus de saveur quelconque, et lorsque ces noyaux furent bien desséchés, j'écrasai grossièrement bois et amandes, que je jetai dans une cucurbite avec quatre pintes d'esprit de vin rectifié; je la couvris d'un chapiteau aveugle, je luttai la jointure, et je fis infuser pendant quarante-huit heures au même degré de chaleur que ci-dessus, je laissai reposer pendant deux jours, je tirai au clair par inclination, et je mis cette teinture de noyau en réserve pour en faire l'usage que je dirai en son temps; je versai quatre pintes de mon eau-de-vie rectifiée, sur le marc qui étoit resté dans la cucurbite, je la plaçai dans son bain et la couvris de son chapiteau aveugle; je luttai la jointure, et je laissai infu-

ser pendant quatre jours au même degré de chaleur, j'observai d'agiter avec une baguette autant de fois que le liquide se refroidît : je laissai reposer pendant vingt-quatre heures ; je tirai également par inclination, et mêlai cette seconde teinture avec l'esprit de fleur de pêcher que j'avois mis en réserve, je versai deux pintes d'eau de rivière sur le marc qui étoit resté dans la cucurbite, je l'agitai fortement de temps à autre avec une cuilliere de bois, je coulai au travers d'un tamis, je jetai le marc comme inutile, et mis le liquide en réserve pour en faire usage comme ci-après (1). Je versai tout l'esprit aromatique que j'avois réservé, dans une cucurbite que je plaçai dans son bain ; je la couvris d'un chapiteau aveugle, je luttai bien her-

(1) Ceux qui feront consister lé mérite de cette liqueur dans sa couleur blanche, feront distiller cette seconde teinture, au lieu de la soutirer par inclination. Quant à moi, je donnerai toujours la préférence à son infusion, parce que la liqueur qui en résulte est non-seulement plus savoureuse, mais je suis encore moralement persuadé qu'elle doit être plus salubre, à raison de son oléaginité.

métiquement la jointure, et je fis circuler pendant quatre jours, en observant d'entretenir le liquide dans le 70e. degré de chaleur, et pendant que cette opération s'effectuoit, je fis clarifier dix-huit livres de sucre suivant la méthode : quand l'écume qui monte fut blanche, et que le syrop fut cuit, je tirai le vaisseau du feu ; je laissai bien refroidir, et j'y versai les deux pintes de teinture laiteuse provenante des noyaux de cerises, et que j'avois mis en réserve; j'ajoutai ensuite l'esprit aromatique qui avoit circulé pendant quatre jours; j'agitai fortement le mélange et le versai dans de grosses bouteilles de verre que je tins bien bouchées ; je laissai reposer pendant huit jours, en observant d'agiter le vaisseau une ou deux fois par jour, je collai et laissai éclaircir, je soutirai, passai le dépôt à la chausse, et je mêlai le tout ensemble.

D'après ce qui a été dit sur cet article, si on exécute nos procédés avec la même exactitude, on trouvera que l'odeur et la saveur de notre maras-

quin artificiel sont aussi agréables que celle du marasquin qui a été fabriqué avec les cerises de la Dalmatie. Quant aux propriétés qu'on pourroit attribuer à l'une ou à l'autre de ces liqueurs, je crois être suffisamment autorisé à conclure que les principes de la fleur du pêcher et de la seconde teinture des noyaux de cerises, sont au moins aussi salubres que ceux qui composent la liqueur appelée marasquin de Zara, dont l'odeur et la saveur agréables ne proviennent que de la peau et des amandes de ces différentes espèces de cerises. A l'égard de l'esprit ardent qu'on tire de ce fruit, il ne peut soutenir la comparaison avec notre esprit de vin, qu'après avoir été artistement rectifié.

Quant à la première teinture plus amère, que nous avons tirée des noyaux de cerises, et qui a été mise en réserve, on clarifiera sept ou huit liv. de sucre suivant la méthode, et lorsqu'il sera cuit *au lissé*, on retirera le vaisseau du feu, on laissera refroi-

dir, et l'on y versera cette teinture; on agitera le mélange; on le mettra dans un vaisseau, et on fera éclaircir comme il a été dit.

CHAPITRE XXVIII.

Eau de Noyaux de Cerises.

On pèse trois livres de noyaux de cerises préparés et desséchés comme il a été dit ci-devant; on les écrase; on les jette, avec huit pintes de notre eau-de-vie rectifiée, dans une cucurbite qu'on place dans son bain; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure; on assujétit le thermomètre dans le bain; on échauffe, et on entretient le liquide pendant six jours, a raison de douze heures par jour, au 50e. degré de chaleur; et autant de fois que la liqueur se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de la cucurbite; on laisse reposer pendant trois où quatre jours; on soutire par

inclination, on met cette teinture en réserve, et on jette deux pintes et demie d'eau de rivière sur le marc qui est resté dans la cucurbite; on agite fortement avec une cuïllère de bois, puis on fait clarifier et cuire *au fort boulet* dix-huit liv. de sucre; et lorsque ce syrop est refroidi, on coule la teinture au travers d'un tamis; on rejette le marc comme inutile; on verse cette liqueur laiteuse dans le vaisseau, et lorsqu'elle est bien incorporée avec le syrop, on ajoute la teinture spiritueuse qu'on a mise en réserve; on agite le tout ensemble; on verse la liqueur dans de grosses bouteilles de verre, et on la fait éclaircir suivant notre méthode.

Les noyaux de cerises pilés et macérés dans un esprit ardent, dit M. Geoffroy (1) produisent une liqueur qui est agréable au goût et à l'estomach par sa douce amertume.

On attribue à ces amandes de cerises

(1) Voyez Mat. Méd. tom. VI, pag. 7.

la vertu diurétique ; c'est pourquoi elles passent pour utiles dans la néphrétique et la suppression de l'urine, pour délivrer les reins des sables et des graviers.

Eau de Noyaux d'Abricots.

Depuis environ dix-huit ans que l'eau de noyaux est revenue à la mode, chacun en fabrique à sa guise ; les uns jettent les noyaux entiers dans une cruche avec de l'eau-de-vie commune, et ils exposent le vaisseau pendant deux ou trois mois à l'ardeur du soleil : d'autres écrasent ces noyaux, et font également infuser bois et amandes dans la même quantité d'eau-de-vie ; enfin, d'autres rejettent le bois, et font simplement infuser les amandes qu'ils écrâsent avec la peau qui leur sert d'enveloppe, etc. ; d'ailleurs, toutes ces infusious se font encore le plus ordinairement dans des cruches de grès, dont les embouchures sont si mal construites qu'il est presque impossible de les boucher de manière à empêcher l'évapo-

ration des esprits les plus subtils qu'on y renferme.

Je ne répéterai pas ici ce qui a déjà été dit sur l'eau-de-vie, parce que je crois avoir suffisamment démontré la nécessité de ramener cette liqueur au degré de simplicité qu'elle devroit avoir pour former la base de nos liqueurs: ainsi je me bornerai simplement à observer que toutes les vertus qu'on peut attribuer à l'eau de noyau, proviennent absolument des principes constitutifs des amandes d'abricots; et que ceux qui résident, tant dans les coques, que dans les écorces qui servent d'enveloppe à ces amandes, ne font que leur communiquer une saveur désagréable, et plus particulièrement celle du goût de bois, qui se fait sentir dans toutes les liqueurs dans lesquelles on a fait entrer cette substance.

Si la différence qui se trouve entre notre eau de noyaux et celles qui sont fabriquées suivant les autres méthodes, ne se trouvoit pas être assez considérable pour affecter les organes les moins délicats, je me serois dispensé

d'en donner la formule qu'on trouvera ci-après ; mais j'ose me flatter que les moyens dont je me suis servi peuvent être regardés comme les meilleurs, et méritent d'être généralement adoptés, et si cette liqueur a été jusqu'à présent rangée dans la classe des liqueurs communes, c'est qu'elle n'avoit pas encore été traitée suivant les règles de l'Art.

Nos procédés consistent d'abord à faire un bon choix de vingt onces d'amandes d'abricots bien nourries : on les jette dans l'eau bouillante, on agite avec l'écumoire, jusqu'à ce que la peau s'enlève, en pressant l'amande entre les doigts : alors on retire le vaisseau du feu, on coule le liquide, on jette les amandes dans l'eau froide, et on les monde de leur écorce ; puis on les fait sécher, soit à l'étuve, soit en les exposant à l'ardeur du soleil, jusqu'à ce qu'elles soient cassantes, on les écrase grossièrement dans un mortier de marbre, et on les jette avec neuf pintes de notre eau-de-vie rectifiée, dans une cucurbite qu'on place

dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant six ou sept jours, à raison de douze heures par jour, au 50e degré de chaleur; et chaque fois que la liqueur se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit dans le vaisseau distillatoire; on laisse reposer pendant deux ou trois jours, on démonte le vaisseau, on soutire par inclination, et on jette deux pintes et demie d'eau de rivière sur le marc qu'on laisse encore infuser pendant trois ou quatre heures, en observant d'agiter de temps à autre : on coule ensuite au travers d'un tamis, on rejette le marc comme inutile, et on verse la liqueur laiteuse avec l'esprit de noyaux qui a été mis en réserve.

Quand on veut passer à la composition, on fait clarifier dix-huit livres de sucre, et lorsque l'écume qui monte est blanche, on fait cuire jusqu'à consistance *du fort boulet*; puis on retire le vaisseau du feu, on le laisse

refroidir, on y verse une chopine de bonne eau de fleurs-d'orange, on agite, et on verse ensuite l'esprit aromatique; on agite encore fortement, et on met le mélange dans de grosses bouteilles de verre; on laisse reposer trois ou quatre jours, puis on colle, on soutire, et on passe à la chausse tout le dépôt qui s'est précipité au fond des vaisseaux.

Ceux qui veulent économiser, font entrer dans la composition de leur eau de noyaux, une espèce d'amande qui vient de Provence, dont l'amertume est âcre, et beaucoup moins agréable que celle des amandes d'abricots.

Eau de Noyaux de Pêches.

NOUS avons rejeté le bois des noyaux d'abricots, parce qu'il communiquoit un goût désagréable à sa liqueur, et nous admettons au contraire l'usage de celui des noyaux de pêches, parce que la teinture qu'on tire du bois de ces noyaux est non-seulement plus

huileuse, mais on remarque aussi, quand on jette dans l'eau-de-vie rectifiée ces noyaux sortans du fruit, que la teinture nous donne l'odeur et la saveur agréable de ce fruit et de la vanille. Or, comme de ces principes balsamiques dépendent tout l'agrément et la majeure partie des propriétés de cette liqueur, pour mieux extraire ces principes, on verse deux pintes d'eau-de-vie rectifiée dans une bouteille de quatre pintes, dont le goulot soit assez large pour laisser passer les noyaux, et dans laquelle on a soin de les jeter sitôt qu'on les tire des pêches. Lorsque ce vaisseau est rempli, on verse la même quantité d'eau-de-vie rectifiée dans une autre bouteille, qu'on remplit également de noyaux de pêches, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'on ait le nombre suffisant pour la quantité qu'on veut faire de liqueur, puis on laisse infuser, jusqu'à ce que l'eau-de-vie se soit chargée de l'huile essentielle des noyaux. Quand on veut accélérer l'opération de l'infusion, on jette le tout dans une cucurbite qu'on

place dans son bain-marie, on lutte la jointure, on échauffe, et on entretient le liquide pendant cinq ou six jours, au 50e degré de chaleur, et on agite autant de fois que la liqueur se refroidit, puis on laisse reposer; on démonte le vaisseau, on soutire par inclination, et on verse sur le marc autant de chopines d'eau de rivière, qu'on avoit de bouteilles remplies de noyaux et d'eau-de-vie. On fait encore infuser pendant cinq ou six heures, on coule la liqueur au travers d'un tamis, on rejette les noyaux comme inutiles, on verse le dernier produit avec la teinture, et on y fait infuser une quantité suffisante de Vanille qu'on a préalablement coupée par morceaux.

Quand on veut passer à la composition, on fait clarifier autant de livres et demie de sucre qu'on a de pintes de teinture, et lorsque l'écume est blanche, on fait cuire *au fort boulet*, on retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir, on mêle le tout ensemble, et pour le surplus, comme il a été dit.

On fait encore de l'eau de noyaux

avec toutes les espèces de noyaux de prunes; mais comme ces noyaux, par leurs qualités, sont bien inférieurs à ceux dont nous avons fait usage, on ne doit y avoir recours, que dans le cas où on seroit dans l'impossibilité de s'en procurer d'autres.

CHAPITRE XXIX.

Du Cinnamomum et de l'Eau de Canelle.

TOUTE la différence entre l'eau de canelle et le cinnamomum, consiste seulement dans la plus grande quantité d'aromates qu'on a fait entrer dans la liqueur qu'on est convenu d'appeler cinnamomum, parce que les Anciens avoient donné ce nom à la canelle qu'on leur apportoit par la voie du commerce que les Chinois avoient établi avec les Grecs.

On estimera peut-être que l'histoire naturelle de cette écorce auroit dû trouver place ici plutôt qu'à l'article du chocolat; mais comme la fabrication

tion de cette pâte est entre les mains de gens mercenaires qui ne sont pas à portée de se procurer les lumières nécessaires pour déterminer le choix qu'ils doivent en faire, et comme cette connoissance est d'autant plus essentielle, que la plupart des écorces de canelle contiennent moitié moins de principes que les autres, et que la quantité qui doit entrer dans la pâte du chocolat, ayant été déterminée et jugée nécessaire pour diviser les parties grossières du cacao, si ces écorces étoient de qualité inférieure, cet objet ne seroit pas rempli : tels sont les motifs qui nous ont déterminé à reporter à l'article du chocolat, l'histoire naturelle de la canelle, pour la mettre sous les yeux de ceux qui sont moins à portée de se procurer les connoissances nécessaires pour exercer convenablement cette partie de notre Art.

La canelle a trois principes actifs : l'un est spiritueux-huileux, le second résineux, et le troisième terréo-gommeux : on retire ces principes par le

moyen de l'infusion dans l'esprit de vin, dans l'eau salée, et par la distillation.

La plupart des Distillateurs font l'application de ces moyens de deux manières, dont l'une consiste à faire infuser dans l'eau-de-vie commune, une quantité déterminée d'écorce de canelle, qu'ils font ensuite distiller, à l'effet d'en retirer l'esprit aromatique, qu'ils destinent à être la base de leurs liqueurs spiritueuses, et l'autre, à faire infuser ou macérer la canelle dans l'eau simple ou salée, qu'ils font distiller à feu ouvert, à dessein d'en tirer une eau aromatique double ou simple, qu'ils detinent à un autre usage.

L'eau-de-vie et l'esprit de vin dissolvent effectivement une plus grande quantité du principe résineux de la canelle, dont ils se chargent ; mais comme nous avons remarqué que ce menstrue spiritueux se charge également du sel urineux ammoniacal, et que cette saveur produisoit dans notre liqueur un goût désagréable, nous avons évité cet inconvénient, en ap-

pliquant d'abord seulement un menstrue aqueux, comme il suit.

On fait choix de deux livres de canelle de l'île de Ceylan, qu'on appelle communément *la lettre rouge*, dont les écorces sont minces, odorantes, piquant la langue lorsqu'on mâche cette écorce, on la casse par morceaux, on la met dans un mortier de fonte, on y ajoute quatre onces de sel marin, on l'arrose avec un peu d'eau de rivière, et on la réduit grossièrement en poudre; on la jette avec sept pintes d'eau dans une cucurbite qu'on place dans son bain, et que l'on couvre de son chapiteau aveugle; on lutte la jointure, on échauffe et on entretient le liquide pendant quarante-huit heures au 72e degré de chaleur, puis on démonte la calotte, on tire la cucurbite de son bain, on la place sur un fourneau, on la couvre d'un chapiteau armé d'un réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, et on fait distiller à feu ouvert. Quand on a obtenu quatre pintes de liqueur, on change de récipient, on met le premier produit

en réserve, on verse quatre autres pintes d'eau chaude dans la cucurbite par le tuyau de cohobation, et on continue la distillation jusqu'à ce qu'on ait encore obtenu la même quantité de liqueur; on met séparément ce second produit en réserve; on démonte l'appareil, on replace la cucurbite dans son bain, et on verse neuf pintes d'esprit de vin rectifié sur le résidu; on la recouvre de son chapiteau aveugle, et on fait infuser comme ci-devant; puis on démonte la calotte à laquelle on substitue un chapiteau armé de son réfrigérant; on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, on place le thermomètre dans le bain, et on procède à la distillation, qui doit s'exécuter depuis le 74e. jusqu'au 79e. degré. Quand on a obtenu huit pintes d'esprit, on change de récipient, on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante, on démonte l'appareil, et on met ce dernier produit en réserve pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération.

Si l'on exécute ces différens procédés avec la même exactitude, on obtiendra, 1°. une eau très-pénétrante, laiteuse, remplie d'une partie huileuse spiritueuse, d'une saveur aromatique très-agréable. Cette huile ou ce liquide étant spécifiquement plus pesant que l'eau, se précipite au fond du vaisseau; c'est aussi ce qui nous fait observer qu'on doit agiter de temps à autre le vaisseau qui contient notre eau de canelle, jusqu'à ce que l'huile substantielle soit intimement unie avec cette eau; ce qui se connoît, lorsque sa couleur devient plus transparente.

2°. En faisant infuser le marc de la canelle dans l'esprit de vin, comme il a été dit plus haut, ce menstrue dissout la partie résineuse de cette écorce, et s'en charge de manière que le marc ne contient plus que le sel urineux ammoniacal qui se manifeste par la saveur du résidu; ce qui prouve que les produits de ces opérations ne contiennent que les principes actifs, agréables et balsamiques de la canelle.

Quand notre eau de canelle double,

que nous appelerons eau de canelle orgée, aura acquis la couleur transparente, on passera à la composition de la liqueur appelée cinnamomum. Pour cet effet, on mêle cette eau aromatique avec les huit pintes d'esprit de vin qu'on a distillées et mises en réserve, on agite fortement le mélange, puis on fait clarifier et cuire au *fort boulet* dix-neuf liv. de sucre : lorsque ce syrop est refroidi et encore un peu tiède, on y verse l'esprit de canelle, auquel on ajoute sept ou huit gouttes de notre essence d'ambre ; on agite encore le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant quinze jours, puis on colle; on laisse éclaircir, on soutire avec un syphon, et on passe le dépôt à la chausse.

A l'égard des quatres pintes d'eau de canelle simple, qu'on a également mises en réserve, on fait clarifier et cuire jusqu'à consistance de syrop douze livres de sucre ; et lorsque le syrop est totalement refroidi, on y verse cette eau aromatique avec sept pintes d'esprit

de vin, auxquelles on ajoute cinq ou six gouttes d'essence d'ambre, puis on fait éclaircir suivant notre méthode, et on a, par ce moyen, une eau de canelle spiritueuse, fort agréable, mais beaucoup moins efficace que notre cinnamomum, parce que celle-ci contient une plus grande quantité d'huile essentielle aromatique, d'où son action paroît dépendre.

« Les Auteurs modernes, dit M. Geofroy (1), donnent à la canelle les mêmes vertus que les anciens attribuoient à leur casse; elle échauffe et dessèche; elle est apéritive et résolutive; elle est alexipharmaque et résiste aux poisons et à la malignité des humeurs dont elle empêche la pourriture : elle est propre pour exciter les règles, accélérer l'accouchement, fortifier tous les viscères, récréer les esprits, aider à la digestion et dissiper les vents. On en fait un usage fréquent, lorsque les forces sont abattues, dans la lipotymie, les fièvres

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. II, pag. 289.

malignes, les maladies froides de la tête, de la poitrine, de l'estomac, de la matrice, et dans les douleurs de colique : elle est encore utile dans la suppression des règles et dans les accouchemens difficiles. »

Élixir aromatique huileux de Canelle.

Les médecins ayant attribué des vertus différentes à la canelle prise en substance, si l'élixir que je me suis proposé de composer suivant la formule ci-après, ne remplit pas également bien les vues qu'on s'est proposées en ordonnant l'usage de la canelle en poudre, je présume que cet élixir peut au moins avoir quelqu'autre vertu aussi recommandable.

Lorsqu'on a fait choix de huit onces de canelle et de deux onces de gousses de vanille du Mexique, qu'on coupe par petits morceaux, on jette le tout avec huit onces de sucre dans un mortier de fonte, et on triture en pilant, jusqu'à ce que ces substances commencent à *poudrer ;* alors on passe au tra-

vers du tambour de soie, et on verse dans le mortier ce qui est resté dans le tamis ; on triture comme ci-devant, et on répète la même opération jusqu'à ce que la totalité de ces substances soit passée au travers du tamis; on met cette poudre en réserve dans un vaisseau de fayence qu'on tient bien bouché; on fait ensuite clarifier quatorze livres de sucre suivant les règles de l'art ; et quand l'écume qui monte est blanche, on fait cuire ce syrop au *cassé ;* alors on enfonce et on roule très-doucement l'écumoire pendant quatre ou cinq minutes dans le fond de la poëlle, puis on l'enlève promptement en ligne perpendiculaire; et si l'on remarque que le sucre qui s'est attaché au bout de cette écumoire est de couleur d'or on agite promptement, plus fortement, et jusqu'à ce que toute la masse ait acquis la même couleur : alors on verse peu-à-peu, environ deux pintes d'eau tiède, en continuant d'agiter jusqu'à ce que le syrop commence à bouillir; on retire le vaisseau du feu, et on l'expose pendant trois ou quatre jours

dans un air libre; on le remet sur le feu; et quand il est tiède, on y fait entrer la poudre de canelle qu'on a mise à part; on agite et on entretient le liquide pendant un quart-d'heure dans le même degré de chaleur; on retire le vaisseau du feu; on laisse refroidir; on y verse ensuite cinq pintes d'esprit de vin rectifié, avec cinq ou six gouttes de notre essence d'ambre, et on verse le mélange dans de grosses bouteilles de verre; on laisse reposer pendant quinze jours ou trois semaines, si l'opération se fait dans le temps que le thermomètre est au tempéré, avec la précaution cependant d'agiter la liqueur au moins une fois par jour; puis on colle, on laisse éclaircir, on soutire et on passe le dépôt au travers de la chausse de drap. Pour le surplus, nous observons que le degré de cuisson que nous avons donné au sucre, est le seul qu'il convient d'y appliquer, lorsqu'on veut convertir cette substance sous la forme d'huile: cette opération doit encore s'exécuter avec d'autant plus de précaution, que le degré de cuisson n'est

pas fort éloigné de celui qu'on emploie quand on a dessein de le convertir en caramel ; car s'il étoit dans ce dernier état, alors l'opération seroit manquée.

Comme nous ne reviendrons plus sur cet article, nous observons encore qu'en augmentant les doses de sucre d'un dixième au total de ce qui a été prescrit pour chacune des différentes formules ci-dessus, et en faisant subir le même degré de cuisson à la substance sucrante, toutes les liqueurs dans lesquelles on fera entrer cette espèce de syrop huileux, auront la couleur et le ton savoureux des huiles onctueuses qu'on tire par expression.

« La canelle prise en poudre, dit M. de Cartheuser (1), resserre assez vivement les fibres des parties solides, particulièrement à cause du caractère stiptyque de son principe terreux-gommeux; mais sa substance résineuse-huileuse peut exciter de plus vives contractions dans les parties solides, ner-

(1) Voyez Mat. Med. tom. III, pag. 173.

veuses-membraneuses, en y produisant une certaine ardeur vive ; secouer, outre cela, le sang et les autres humeurs, atténuer les impuretés tenaces, visqueuses et pituiteuses; étendre la chaleur, augmenter l'influx du fluide nerveux, fortifier par ces différens moyens, non-seulement les solides, mais encore rendre la circulation des humeurs plus vive et plus animée. C'est de ces différentes manières d'agir, qu'on peut déduire les vertus générales qu'on attribue vulgairement à la canelle. Telles sont la stomachique, la nervine, la céphalique, l'utérine, la cardiaque, et les autres vertus particulières. Elle est ordinairement d'un grand secours dans les différens défauts d'appétit et de digestion. Par exemple, dans l'anorexie, la dysorexie, l'apepsie, la dispepsie, la pica, la malacie, lorsque ces maladies sont occasionnées par un amas de crudités froides, pituiteuses, qu'elle aide à résoudre, par le relâchement et l'atonie des membranes, et par le rallentissement du mouvement péristaltique

qui en est une suite, et qu'elle rend plus fort en corrigeant le relâchement. C'est aussi pourquoi on en fait usage dans les différentes fluxions séreuses, et séreuses-sanguines *prœter*- naturelles, le vomissement, la diarrhée ordinaire, la lienterie, la cœliaque, la dysenterie, la diabète, les fleurs blanches, etc. sur-tout si, avant de la faire prendre, on a eu soin de purger les premières voies avec des remèdes convenables, ou que ces écoulemens ne soient produits que par le relâchement et l'atonie des fibres, etc. Tout ce que nous avons dit jusqu'à présent, continue M. de Cartheuser, ne concerne que la canelle prise en poudre, en infusion dans de l'eau et du vin. En effet, l'huile, l'essence et l'esprit qu'on en tire avec l'esprit de vin, diffèrent un peu par leurs vertus; car l'huile éthérée séparée par la distillation, est un médicament très-actif, qui remue vivement, échauffe, discute, dessèche et anime sans être astringent. L'esprit le plus fin contient la portion la plus subtile de l'huile; il est par conséquent

bien plus tempéré. Enfin, l'essence tirée à l'esprit de vin le mieux rectifié, ne renferme que de l'huile et de la résine, la substance styptique restant intacte ; ou tout au plus renferme-t-elle une très-petite portion de substance terreuse-gommeuse, que le phlegme, encore adhérant à un menstrue spiritueux, dissout et reçoit dans ses pores : c'est pourquoi elle n'a pas non plus aucune vertu astringente ; elle peut remuer, discuter et fortifier. »

CHAPITRE XXX.

Huile carminative d'Anis et de Fenouil.

On trouve deux espèces de graines de fenouil dans les boutiques, l'une vulgaire, et l'autre, qui est plus douce, nous est apportée de Florence. La vulgaire est moins estimée, l'autre plus recherchée et d'un plus grand usage en Médecine. Le fenouil ordinaire croît çà et là dans la campagne, et le doux n'est cultivé

que dans les jardins; ce dernier vient en abondance dans l'Etrurie et dans le territoire de Rome; c'est pourquoi on l'appelle fenouil romain. Ses semences sont oblongues, verdâtres, cannelées, spadissées, blanchâtres, ou d'un pâle jaunâtre, d'un goût doux et en même-temps un peu âcre, d'une odeur gracieuse, aromatique. Les semences de fenouil ordinaire ont du rapport avec les précédentes; elles sont cependant un peu plus longues, et moins épaisses, plus fades et d'une plus grande âcreté.

Les semences du fenouil, sur-tout du Romain, sont remplies d'une huile douce et aromatique, d'où elles tirent leurs vertus principales.

Les semences de grand et petit anis ont beaucoup de rapport avec celles du fenouil, relativement à leurs principes constitutifs, à leur nature, leurs vertus, et à l'usage qu'on en fait : c'est pourquoi nous les comprendrons dans un seul et même article, et la formule de l'un pourra servir pour l'autre, parce que les quantités et les procédés qu'on emploie sont les mêmes.

Ces semences sont petites, arrondies, terminées en pointe, cannelées, verdâtres ou d'un verdâtre spadissé, d'une odeur gracieuse, pénétrante et balsamique, d'une saveur doucinâtre et aromatique. On sème beaucoup d'anis danis dans la Thuringe et dans le territoire de Pamberg ; c'est de là qu'on en transporte tous les ans par-tout une grande quantité ; il croît néanmoins dans bien d'autres pays, et l'espèce qui vient de l'île de Malte est reconnue pour la meilleure.

La semence d'anis étoilé, appelée badiane, nous vient de l'Inde Orientale et de la Russie : la plante dont le caractère spécifique ne paroît pas encore assez connu, s'appelle étoilée, et croît, à ce qu'on dit, dans la Chine, dans la Tartarie Orientale, et les Philippines. Il y a une très-grande différence entre l'anis étoilé ordinaire, et l'anis de la Chine, par rapport aux principes, et les parties huileuses résineuses paroissent plus chaudes dans le dernier.

Il n'y a rien de particulier à dire sur

sur les vertus de ce végétal, si ce n'est que son action est plus vive, et absolument la même que celle des semences de fenouil et d'anis : or, comme le principe gommeux qui réside dans ces semences, est peu considérable, et que leurs vertus dépendent uniquement de leur huile essentielle éthérée, ainsi que de leur substance résineuse; il est aisé de voir que l'infusion et la distillation spiritueuse de ces semences doivent être préférées aux infusions et aux distillations aqueuses : ainsi, quand on a fait choix de quatre livres de graines d'anis, on les pile dans un mortier, on les réduit grossièrement en pâte, qu'on jette avec neuf pintes d'esprit de vin rectifié dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on échauffe et on entretient ce liquide pendant trois jours au 50e degré, en observant d'agiter autant de fois que la liqueur se refroidit, après quoi on démonte la calotte, on ajuste un chapiteau armé de son réfrigérant, avec

le serpentin et le récipient, on lutte les jointures, et on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante; quand cette opération est environ à moitié faite, on verse deux ou trois pintes d'eau chaude par le tuyau de cohobation, et on continue jusqu'à ce que la liqueur qui coule, commence à devenir blanche.

L'orsqu'on veut passer à la composition, on fait clarifier vingt-une livres de sucre, et quand l'ecume qui monte est blanche, on fait cuire ce syrop *au cassé*, et on le convertit en huile, comme il a été dit ci-devant, puis on retire le vaisseau du feu; on y verse deux cuillerées à café d'esprit acide de citron, on agite ce syrop avec l'écumoire, et quand il est totalement refroidi, et que le goût de *cuit* ne se fait plus sentir, on y verse l'esprit d'anis, dans lequel on a préalablement fait dissoudre sept ou huit gouttes de notre essence éthérée d'ambre, on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant quatre ou

cinq jours, puis on colle avec le blanc d'œuf, on laisse éclaircir, on soutire, et on passe le dépôt à la chausse.

Quand on veut teindre cette liqueur en rouge, on enveloppe deux pierres de tournesol dans un linge qu'on jette dans deux pintes d'eau avec deux onces de cochenille, on fait bouillir jusqu'à réduction de moitié, puis on coule au travers d'un tamis, on jette le marc dans le vaisseau avec la même quantité d'eau, qu'on fait également réduire et couler au travers du tamis, on jette cette teinture dans le syrop qu'on a observé de n'étendre qu'en raison de la quantité du liquide colorant qui doit y entrer, on jette le marc dans l'esprit aromatique d'anis qu'on a mis en réserve, à l'effet d'en tirer ce qui lui reste de partie colorante, par le moyen de l'infusion qui peut s'effectuer en vingt-quatre heures, si l'on emploie le même moyen dont on a fait usage dans l'infusion de la graine d'anis. Cette opération étant finie, on verse l'esprit et le marc dans le syrop qui a été préparé, on agite le mélange, on le met

dans de grosses bouteilles de verre, et on fait éclaircir.

« Ces semences, dit M. Cartheuser (1), agissent en remuant, en discutant et en adoucissant un peu, à cause de leur douceur,, elles sont par conséquent fort recommandables par leurs vertus stomachique, carminative, pectorale, et anti-catarrale; c'est pourquoi on peut les mettre au nombre des médicamens anti-néphrétiques, lactifères, on les prescit aussi très - fréquemment sous la forme d'infusion vineuse ou de décoction, dans les tranchées du ventre, les affections froides, flatulentes, le vertige stomacal, le gonflement de l'estomac après le repas, le corysa, l'enrouement, la toux, l'athsme, les tumeurs des glandes, la néphrétique pituiteuse-graveleuse, la strangurie, etc. la décoction aqueuse est beaucoup plus foible que l'infusion spiritueuse, à cause de la perte considérable des parties spiritueuses - huileuses, on la

(1) Voyez Mat. Méd. tom. III, pag. 299.

préfère néanmoins, lorsqu'il s'agit de procurer aux nourrices une plus grande quantité de lait, car dans tous les autres cas, l'infusion vineuse est bien supérieure. »

On fait encore une autre espèce d'huile d'anis jaune, dont les vertus nous paroissent ne devoir le céder en rien à celle ci-dessus.

Huile d'Anis jaune.

Quand on a fait choix de trois livres de graines d'anis de l'île de Malte, qui soient de l'année, on les jette dans une bassine bien propre et bien sèche; on la met sur un feu très-modéré, puis on agite et on frotte cette graine avec les paumes des mains, aussi long-temps qu'il est nécessaire, pour en détacher les petites queues, ainsi que les pellicules poudreuses qui lui sont fortement adhérentes, on la jette ensuite dans un tamis de crin, qui soit assez clair pour que ces particules passent au travers, on continue de frotter avec la main, et quand cette

graine est totalement dépouillée de ses parties hétérogènes, on la jette avec neuf pintes de notre eau-de-vie rectifiée, dans une cucurbite qu'on place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure, on échauffe et on entretient le liquide pendant trois ou quatre jours au 50e degré, en observant d'agiter ce liquide avec une baguette, comme il a été dit; lorsque tout est bien refroidi, on demonte le vaisseau, on coule la liqueur au travers d'un tamis, on y ajoute sept ou huit gouttes de notre essence d'ambre, et on la met en réserve, puis on jette cette graine dans la même cucurbite, avec quatre pintes d'eau de rivière; on la place dans son bain; on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant; on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante, et on mêle le produit avec la teinture d'anis.

Lorsqu'on passe à la composition, on fait clarifier, et on convertit en huile la même quantité de sucre que pour l'anis de la première composi-

tion ; et quand ce syrop est refroidi, on y verse ensuite la teinture d'anis ; on agite le mélange ; on le verse dans de grosses bouteilles, et on fait éclaircir suivant la méthode.

CHAPITRE XXXI.

Huile de Vanille.

Les mêmes raisons qui nous ont portés à placer l'histoire naturelle de la canelle à l'article qui traite du chocolat, nous ont déterminés à y ranger également celle de la vanille, et nous y renvoyons le lecteur. Ainsi nous nous renfermerons simplement à observer ici que la meilleure qualité de vanille vient du Mexique, par la voie de Cadix, et qu'elle se distingue par son odeur, sa saveur et sa couleur qui doit être d'un brun foncé, brillante, sans être luisante. La couleur de celle qu'on nous apporte du Pérou, se confond si bien avec celle de la

vanille du Mexique, qu'on ne peut distinguer celle-ci, que par son odeur qui est plus fine et plus pénétrante: ainsi, quand on aura fait choix de la vanille dont les gousses soient longues de six pouces, assez grosses, pesantes, bien remplies, d'un bon goût, d'une odeur vive, pénétrante et agréable, on en coupe quatre quatre onces par petits morceaux qu'on jette avec neuf pintes de notre eau-de-vie rectifiée, dans une cucurbite qu'on place dans son bain; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte bien hermétiquement la jointure, puis on échauffe et on entretient pendant huit jours ce liquide au 50e. degré de chaleur; on le laisse encore cinq ou six jours dans le même vaisseau, et pendant ce temps on fait clarifier, et on convertit vingt-une livres de sucre en huile: après cette opération, on retire le vaisseau du feu, et on l'expose pendant quatre ou cinq jours à un air libre, à l'effet de faire perdre à ce syrop huileux le goût de *cuit*, qui absorberoit une partie du parfum de

la vanille : le tout étant ainsi disposé, on démonte le vaisseau ; on verse la teinture et le fruit dans le syrop ; on y ajoute cinq ou six gouttes de notre essence éthérée d'ambre ; on agite fortement le mélange ; on le verse dans des vaisseaux qu'on tient bien bouchés ; on laisse reposer pendant quinze jours, puis on colle ; on laisse éclaircir ; on soutire, et on passe le dépôt au travers de la chausse de drap.

Par ce moyen on a une liqueur huileuse, et qui est d'autant plus agréable, qu'elle contient tous les principes de la vanille. Lorsqu'on veut lui donner une belle couleur d'or, on jette une demi-once de cochenille dans le syrop ou dans la teinture de vanille ; et quand on voudra lui communiquer une belle couleur rouge, on suivra les mêmes procédés qui ont été décrits ci-dessus.

La vanille contient une certaine humeur huileuse-résineuse, subtile et odorante, qu'on extrait facilement par le moyen de l'eau simple, d'un syrop

approprié, et par l'esprit de vin; si bien qu'après avoir tiré la teinture, la gousse reste sans odeur et sans suc.

« La vanille fortifie et échauffe l'estomac, dit M. Geoffroy (1), elle aide la digestion, elle dissipe les vents, elle cuit les humeurs crues; elle est utile pour les maladies froides du cerveau, et pour les catarrhes; elle affermit la mémoire, elle provoque les urines et les règles; elle facilite l'accouchement, elle chasse l'arrière faix, et le fœtus qui est mort. »

On dit que si on laisse les gousses de vanille mûres trop long-temps sur la plante, sans les cueillir, elles crêvent et il en distille une petite quantité de liqueur balsamique noire et odorante, qui se condence en baume, et qu'on a soin de ramasser dans de petits vases de terre qu'on place sous les gousses; nous ne voyons cependant pas ici de ce baume.

Dans l'analyse chimique, on trouve

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. III, pag. 183.

que la vanille donne beaucoup d'huile essentielle aromatique, une petite portion d'acide, et un peu de sel fixe ammoniacal.

CHAPITRE XXXII.

Des clous de Gérofle et de l'huile de Gérofle dulcifiée.

Les clous de gérofle sont les calices des fleurs desséchées, longs environ d'un demi-pouce, de figure de clous, presque quadrangulaires, ridés, d'un brun noirâtre, qui ont à leur sommet quatre petites pointes en forme d'étoile, au milieu desquelles s'élève une petite tête de la grosseur d'un petit-pois, formée de petites feuilles appliquées les unes sur les autres en manière d'écailles qui, étant ouvertes, laissent voir plusieurs fibres roussâtres, entre lesquelles il s'élève, dans une cavité quadrangulaire, un style droit de même couleur, qui n'est pas toujours garni de sa petite tête, parce qu'elle tombe facile-

ment lorsqu'on transporte les clous de gérofle.

L'arbre qui porte les clous de gérofle s'appelle géroflier : il est de la forme et de la grandeur du laurier ; son tronc a un pied et demi d'épaisseur ; il est dur, branchu, et revêtu d'une écorce semblable à celle de l'olivier ; ses rameaux s'étendent au large, et sont d'une couleur rousse-claire, garnis de beaucoup de feuilles situées alternativement, semblables à celle du laurier, longues d'une palme, larges d'un pouce et demi, unies, luisantes, pointues aux deux extrémités avec des bords un peu ondés, portées sur une queue longue d'un pouce, laquelle jette dans le milieu de la feuille, une côte d'où sortent obliquement de petites nervures qui s'étendent jusques sur les bords. Les fleurs naissent à l'extrémité des rameaux, en bouquets ; elles sont en roses à quatre pétales bleus, d'une odeur très-pénétrante ; chaque pétale est arrondi, pointu, marqué de trois veines blanches ; le milieu de ces fleurs est occupé par un grand nombre d'étamines

purpurines, garnies de leur sommet : le calice des fleurs est cylindrique, d'environ six à huit lignes, partagé en quatre parties à son sommet, de couleur de suie, d'un goût âcre, agréable et fort aromatique. Après que la fleur est séchée, il se change en fruit ovoïde, ou de la forme d'une olive, creusé en nombril, n'ayant qu'une capsule, de couleur rouge d'abord, ensuite noirâtre, qui contient une amende oblongue, dure, noirâtre, creusée d'un sillon dans sa longueur.

Lorsque le fruit est mûr, il s'appelle *antophyllus* dans les boutiques. Les Indiens l'appellent mère des fruits, et les Français le nomment clou-matrice, parce que lorsqu'on le laisse sur l'arbre, il tombe de lui-même l'année suivante; et quoique sa vertu aromatique soit foible, il est estimé, et sert à la plantation; car étant semé, il germe; et dans l'espace de huit ou neuf ans, il est un grand arbre qui porte du fruit.

On cueille les clous de gérofle; savoir, le calice des fleurs, et les em-

bryons des fruits, avant que les fleurs s'épanouissent, depuis le mois d'octobre jusqu'au mois de février. Lorsqu'ils sont nouvellement cueillis, ils sont roux, et légèrement noirâtres; mais ils deviennent noirs en se séchant par la fumée; car on les expose pendant quelques jours à la fumée sur des clayes, et enfin on les fait bien sécher au soleil : étant ainsi préparés, les Hollandois les portent par toute la terre.

L'arbre qui porte les clous de gérofle, naît dans les îles moluques, situées près de l'Equateur; mais les Hollandois les cultivent avec grand soin dans l'île Ternate.

On dit que la teinture qu'on tire des clous de gérofle par le moyen de l'esprit de vin, est fort recommandable pour les maladies froides du cerveau, et qu'on est promptement délivré de de ces maladies, lorsqu'on en respire fortement par les narines; mais comme j'ai remarqué que ce menstrue dissolvoit plus particulièrement le principe résineux du gérofle, dont la saveur est fort âcre et brûlante, et que cette saveur

m'a paru devoir produire une trop vive ardeur sur nos organes, je présumai d'abord que si je tirois le principe aromatique de cette substance, par le moyen d'un menstrue aqueux, je parviendrois à modifier l'action de ce principe résineux; je remarquai en effet que l'eau d'œillet avoit d'autant mieux rempli l'objet que je m'étois proposé, que cette eau est non-seulement plus savoureuse, mais que son odeur s'accorde encore parfaitement avec celle du gérofle : or, comme cette eau doit être la base de notre huile de gérofle-liqueur, nous donnerons préalablement la méthode qu'on doit suivre dans sa distillation.

CHAPITRE XXXIII.

Eau d'Œillet distillée et aromatisée de gérofle.

CETTE opération consiste à séparer la partie aqueuse et odorante qui réside dans les fleurs d'œillets, par le moyen

de la macération et de la distillation. Pour cet effet, on fait le choix d'œillets qui soient d'une belle couleur rouge foncée, vive, odorants, cueillis peu de temps après le lever du soleil, et dans un temps sec ; puis on les monde de leurs calices, et on en pèse vingt livres, qu'on pile avec une livre de sel marin, dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en pâte : on délaye ensuite dans huit pintes d'eau de rivière, et on fait macérer jusqu'à ce que le liquide se soit échauffé d'un ou deux degrés au-dessus de celui de l'atmosphère : alors on exprime fortement, et on verse la liqueur dans une cucurbite ; on délaye le marc dans six pintes d'eau tiède et on entretient ce liquide, pendant trois ou quatre heures, dans le même degré de chaleur ; on laisse réfroidir, on exprime comme il a été dit, et on verse cette seconde infusion dans la même cucurbite, qu'on place ensuite dans son fourneau : on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant ; on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, puis on fait distiller jusqu'à

qu'à ce qu'on ait obtenu huit pintes de liqueur, qu'on met en réserve; on change de récipient, et on continue la distillation jusqu'à ce que ce qui coule ne donne plus d'odeur : on met séparément ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage que dans une seconde opération.

On choisit ensuite deux onces et demie de clous de gérofle qui soient noirs, pesants, gras, qui brûlent presque la gorge, d'une odeur excellente, et qui laissent échapper une humidité huileuse lorsqu'on les presse ; et quand on a fait un bon choix, on les réduit grossièrement en poudre, qu'on jette dans une cucurbite avec les huit pintes d'eau d'œillet qu'on a mises en réserve; on la place dans son fourneau, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, et on entretient le liquide pendant trois jours, au 50e. degré, en observant d'agiter comme il a été dit; puis on démonte la calotte, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant; on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, et on

fait distiller jusqu'à ce qu'on ait obtenu quatre pintes de liqueur, qu'on met en réserve; puis on rallentit le feu, et on verse une pinte d'eau froide dans la cucurbite, à l'effet d'arrêter la distillation : on démonte le chapiteau, on place la cucurbite dans son bain, et on y verse neuf pintes d'esprit de vin rectifié, qu'on agite avec le résidu; on couvre le vaisseau de son chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on entretient le liquide, pendant deux jours, au 50e. degré, puis on laisse refroidir, on démonte la calotte, à laquelle on substitue un chapiteau armé de son réfrigérant; on ajuste le serpentin avec le récipient, et on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante, on démonte l'appareil, on met cet esprit aromatique en réserve, et on rejette ce qui reste comme inutile.

Quoique ces deux différentes espèces d'esprits puissent acquérir plus de qualité en vieillissant, on peut néanmoins passer à la composition, trois mois après leur distillation. Pour cet effet on clarifie et on convertit vingt-

une livres de sucre en huile, suivant la méthode indiquée ci-dessus; et quand cette opération est finie, on retire le vaisseau du feu, on l'expose pendant cinq ou six jours à un air libre, et comme ce syrop ne doit être décuit, qu'en raison des quatre pintes d'eau d'œillet qui doivent y entrer, et qui servent à l'étendre davantage, nous avertissons une fois pour toutes, que ce syrop huileux ne doit s'étendre qu'en raison des eaux aromatiques qui doivent le porter à son degré de consistance. Lorsque ce syrop est refroidi, il se convertit, en partie, en une masse solide, à-peu-près semblable aux huiles congelées. Dans cet état, on y verse l'eau aromatique; on place le vaisseau sur un feu très-doux, et on agite le liquide jusqu'à ce que le syrop soit dissous: alors on retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir, et on y verse l'esprit aromatique de gérofle, dans lequel on a préalablement fait dissoudre six ou sept gouttes de notre essence d'ambre; puis on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles

de verre, on laisse reposer pendant dant quinze jours, on fait clarifier suivant notre méthode, et on a, par ce moyen, une huile de gérofle dulcifiée très-agréable.

Les Médecins attribuent aux cloux de gérofle la vertu d'échauffer, et de dessécher ; ils les recommandent contre les affections froides du cerveau, le vertige, la foiblesse de la vue, le mal de tête, la pamoison, la palpitation, les foiblesses de l'estomac, l'impuissance, la suppression des règles et les maladies histériques : ils résistent à la contagion de l'air, soit en les mangeant, soit en faisant des fumigations.

» Les gérofles aromatiques, dit M. de Cartheuser (1), qu'on peut mettre à juste titre au nombre des aromatiques les plus chauds, excitent si vivement les tuniques et les fibres nerveo-musculo-membraneuses, par l'ardeur singulière qu'ils y occasionnent, qu'ils causent dans les solides des contrac-

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. III, pag. 353.

tions plus fortes et plus promptes, secouent les humeurs, augmentent la chaleur en étendant les parties huileuses-inflammables du sang, atténuent la pituite, et sont sur-tout recommandables par leur vertu desséchante, fortifiante et stomachique. On ne peut cependant apporter trop de circonspection sur l'usage intérieur qu'on en peut faire, et on ne peut en user sûrement que dans les maladies qui ont pour cause principale, la lenteur de la lymphe, l'abondance *prœter*-naturelle du sérum, le relâchement des parties solides, et les crudités visqueuses des premières voies ».

D'après le sentiment de ce célèbre Médecin, on voit clairement combien il es nécessaire de calmer la trop vive ardeur de notre liqueur de gérofle; et on verra encore dans la suite que l'eau d'œillet étoit le seul corps intermédiaire qui pût remplir cet objet plus efficacement.

CHAPITRE XXXIV.

De l'Œillet, et de l'huile d'Œillet.

De toutes les différentes espèces d'œillets connus, nous ne faisons usage que de ceux qui sont de couleur écarlate foncée, qui ont l'odeur de gérofle, et appelés vulgairement œillets à Ratafiat.

Dans l'analyse chymique de cinq livres de ces fleurs séparées de leurs calices, et distillées à la cornue, elles ont donné neuf onces deux dragmes, douze grains de liqueur limpide, de l'odeur et de la saveur du clou de gérofle, obscurément acide, trois liv. huit dragmes trente-six grains de liqueur d'abord odorante, un peu acide, ensuite empyreumatique, manifestement acide et austère; une once six dragmes quarante-deux grains d'huile roussâtre, impregnée de sel volatil urineux, et deux onces trois dragmes cinquante-trois grains d'huile épaisse comme de l'extrait.

La masse noire restée dans la cornue, pesoit cinq onces quatre dragmes quarante-huit grains, laquelle étant calcinée pendant dix heures, a l issé une once sept dragmes quarant-sept grains de cendre noirâtre, dont on a tiré par sa lixiviation, cinq dragmes trente-six grains de sel fixe purement alkali; la perte des parties dans la distillation, a été de quatre onces six dragmes vingt-quatre grains, et dans la calcination, dé trois onces quatre dragmes quarante-deux grains.

D'après cette analyse, on voit clairement que la distillation de ces fleurs doit cesser lorsque l'odeur de la liqueur qui en découle commence à s'affoiblir sensiblement.

Quand on a fait choix des fleurs d'œillet, comme il vient d'être dit, on les monde de leurs pistiles, on en pèse douze livres qu'on met dans un vaisseau de grès avec neuf pintes de notre eau-de-vie rectifiée; on bouche, on lutte bien hermétiquement ce vaisseau, et on laisse infuser pendant un mois, on coule la liqueur au travers d'un ta-

mis de crin, on exprime le marc avec les mains, on jette ce marc dans une cucurbite avec quatre ou cinq pintes d'eau de rivière, on la place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante, on démonte l'appareil, on verse le produit dans la teinture d'œillets, on y fait infuser demi-once de canelle, et un mois après cette opération, on passe à la composition.

Pour cet effet, on fait clarifier et on convertit vingt-une livres de sucre en huile, qu'on expose pendant cinq ou six jours à un air libre, puis on délaye ce syrop avec deux pintes de notre eau distillée d'œillet, aromatisée de gérofle, on y verse ensuite la teinture spiritueuse qui a été mise en réserve, on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant quinze jours, on colle et on fait éclaircir suivant la méthode.

« Les fleurs d'œillets, dit Monsieur

Geofroy (1), contiennent une assez grande portion d'huile subtile, comme on peut le conjecturer par leur odeur pénétrante, beaucoup d'huile dense et susceptible de raréfaction, et un sel tartareux-ammoniacal; par leur soufre abondant ils enveloppent et adoucissent les sels âcres du sang. On les recommande dans toutes les maladies de la tête et du cœur, mais sur-tout dans les maladies malignes et pestillentielles. Quelques-uns vantent comme un alexipharmaque le suc de toute la plante, ou même le suc de la racine; mais il paroît qu'il n'y a que la fleur qui soit douée de cette vertu; encore n'est-ce pas toute sa substance, mais seulement son infusion ou sa décoction, que Gaspard Hoffaman recommande principalement. L'eau distillée de ces fleurs passe pour être propre à exciter les sueurs, et à favoriser la transpiration insensible. »

D'après les vertus que ce savant

---

(1) Voyez Mat, Méd. tom. V, pag. 462.

Médecin - Chimiste a attribuées aux fleurs d'œillets, nous nous sommes crus d'autant mieux autorisés à dulcifier notre huile de gérofle-liqueur, par le moyen de l'eau distillée de ces fleurs, qu'indépendamment de ce que nous avons remarqué que cette eau aromatique simple remplissoit bien l'objet que nous nous étions proposé, nous ne connoissions pas encore de substance aromatique dont l'odeur et la saveur s'accordassent aussi parfaitement avec celles des clous de gérofle.

CHAPITRE XXXV.

Huile de Rose.

CETTE liqueur est composée avec l'eau distillée des roses pâles, et l'esprit de vin aromatisé par le bois de rose.

Le bois de Rhodes ou de roses est solide, compact, d'une couleur brunâtre, jaune ou orangée, d'une sa-

veur huileuse, un peu amère, balsamique, d'une odeur pénétrante, rosacée, très-gracieuse. La plante dont les racines, le tronc et les plus gros rameaux fournissent ce bois, doit être mise au nombre des arbrisseaux : il croît principalement dans la Syrie et les îles de Rhodes et de Chypre; le tronc est quelquefois gros comme le bras d'un homme; il faut choisir le bois droit, pesant, dense, gras, bien résineux, et d'un jaune foncé tirant un peu sur le roux ou sur le brunâtre; il répand une odeur de roses d'abord forte, et ensuite gracieuse, lorsqu'on le ratisse avec un couteau; il est rempli de principes huileux, spiritueux, gommeux et résineux. On ne peut exactement déterminer le poids de l'huile éthérée substantielle, parce que la quantité qu'on en tire par la distillation humide, varie considérablement par rapport à la plus ou moins bonne qualité du bois : en effet, une livre de bois en donne tantôt demi-once, tantôt deux ou trois gros, d'autre fois quelques scrupules seulement.

L'huile fraîche est de couleur d'or; mais elle rougit un peu avec le temps; le principe fixe résineux est en plus grande quantité que le gommeux, et on peut séparer d'une once du meilleur bois, environ trois gros d'extrait spiritueux, et deux gros d'extrait aqueux. La première teinture spiritueuse est de couleur d'orange, tirant sur le rouge, ou plutôt d'un jaune rougeâtre, d'une odeur gracieuse de rose, un peu âcre, balsamique, et légèrement austère-amère, etc.

Lorsqu'on a fait choix d'une livre de bois de rose, on le râpe, ou on le coupe par petites lames très-fines; on le jette dans un mortier, on humecte de temps à autre avec un peu d'eau, et on pile jusqu'à ce que ces particules de bois soient grossièrement réduites en poudre; puis on jette cette poudre dans une cucurbite avec neuf pintes et demie d'esprit de vin rectifié; on la place dans son bain, on la couvre de sa calotte aveugle, on lutte la jointure, on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours au 71e. degré de

chaleur : ensuite on démonte la calotte, à laquelle on substitue le chapiteau armé de son réfrigérant ; on ajuste le serpentin avec le récipient ; on lutte les jointures, et on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil; on rejette le résidu, on nétoie le vaisseau, on y verse le produit avec trois ou quatre pintes d'eau de rivière, et on échauffe le liquide comme ci-devant ; on démonte la calotte, on couvre la cucurbite de son chapiteau, on ajuste le serpentin avec le récipient, et on fait distiller jusqu'au 81e. degré ; on change de récipient, et on laisse couler la liqueur jusqu'au degré de l'eau bouillante ; on démonte le tout, on nétoie le vaisseau, on y verse le produit avec la même quantité d'eau, on le recouvre de son chapiteau, on échauffe, et on procède à la seconde rectification qui doit s'exécuter depuis le 74e. jusqu'au 79e. degré; on change de récipient, et on continue la distillation jusqu'au degré de l'eau bouillante ; on met ce dernier produit avec celui qui a été mis en réserve, pour n'en faire

usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération.

Au moyen de ces rectifications, on a un esprit de rose fort agréable, et dépouillé de toute âcreté étrangère. Nous observons néanmoins que cet esprit aromatique acquiert plus de qualité en vieillissant, ou en le faisant circuler pendant quatre ou cinq jours au 50e. degré de chaleur.

Lorsqu'on passe à la composition, on fait clarifier, et on convertit vingt-une livres de sucre en huile, qu'on expose à un air libre pendant qu'on prépare la partie colorante. Pour cet effet on mesure trois pintes de bonne eau de rose, dans lesquelles on jette d'abord deux onces de cochenille entière, et ensuite deux pierres de tournesol enveloppées dans un linge; on agite deux ou trois fois chaque jour, et jusqu'à ce que la liqueur soit fortement impregnée de la couleur rouge; puis on la coule au travers d'un tamis, on la met en réserve, et on jette le marc dans le vaisseau qui contient l'esprit de rose, qu'on agite également jusqu'à ce que

cet esprit se soit chargé de toute la partie colorante : alors on délaye son syrop huileux avec les trois pintes d'eau de rose colorée ; on coule l'esprit aromatique de roses au travers d'un tamis, on y fait dissoudre environ demi-gros d'essence de cédrat, et sept ou huit gouttes de notre essence d'ambre ; on exprime légérement le marc de cochenille, qu'on rejette ensuite comme inutile ; on mêle et on agite fortement ces liquides ensemble, et on verse la liqueur dans de grosses bouteilles de verre ; on laisse reposer pendant huit jours, et on fait éclaircir suivant notre méthode.

« Les vertus médicinales du bois de rose, dit M. de Cartheuser (1), dépendent principalement de l'huile éthérée; les principes fixes, sur-tout le résineux, ne sont cependant pas sans activité : l'huile essentielle agit principalement en secouant et en discutant; les autres principes agissent plus en

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. III, pag. 141.

fortifiant, et en resserrant un peu : ce bois peut donc être employé dans différentes maladies dans lesquelles on se sert de bois d'aloës : on peut de même en faire usage intérieurement, néanmoins plus fréquemment en infusion dans un menstrue spiritueux, que dans l'eau : la dose en doit être plus modérée, parce que la plupart des maladies, sur-tout les femmes hystériques, ne peuvent supporter son odeur pénétrante rosacée. ».

A l'égard des vertus de l'eau de rose, que nous avons fait entrer dans notre huile de rose-liqueur, nous en ferons mention ci-après, à l'article de la distillation de cette eau aromatique simple.

Huile de Vénus.

C'EST à feu M. Sigogne que nous sommes redevables de cette liqueur, ainsi que de l'art de convertir le sucre sous la forme d'une huile onctueuse.

Il n'y a pas encore cinquante ans, dit M. Machy, page 96 de son *Liquoriste*,

riste, qu'on ignoroit, en fait de liqueur, l'espèce particulière appelée huile; et après avoir fait la satyre la plus sanglante contre M. Sigogne, mort depuis plus de quarante ans, cette liqueur agréable, dit-il, d'une consistance à-peu-près huileuse, d'une couleur analogue à celle de l'huile d'olive, qui n'avoit ni la fadeur des syrops, ni l'âcreté des liqueurs spiritueuses, eut tout le succès que devoit attendre son Auteur. On apprit à sa mort qu'un des moyens qu'il employoit pour donner à son huile un degré de perfection presque inimitable, consistoit à ne débiter que celle qui avoit au moins douze ans de vétusté, parce qu'on trouva dans ses caves, des quantités considérables de cette liqueur, bien distinguées par année.

Quoique je n'aye pas descendu dans les caves de M. Sigogne, je sais aussi bien que M. Machy, que, quand les proportions de fruit, d'esprit et de sucre sont bien combinées, cette liqueur s'améliore naturellement dans l'espace de quatre ou cinq ans, lors-

que le sucre est bien clarifié, parce que cette opération lui fait d'abord perdre la majeure partie de sa fadeur, et que l'esprit aromatique des fruits, ainsi que l'esprit de vin, achèvent d'absorber l'autre partie, ce que la simple clarification de cette substance sucrante n'avoit pu faire ; mais comme nous avons remarqué qu'un plus grand degré de chaleur, que nous avons appliqué au sucre, convertissoit sa forme crystalline en celle d'une huile onctueuse, nous avons d'autant plus volontiers employé ce moyen, que l'opération est plus prompte et plus conforme à celle de l'Auteur ; et nous osons présumer que les Médecins estimeront les liqueurs composées suivant notre méthode, plus salubres que celles dans lesquelles on n'auroit pas fait entrer l'huile de sucre.

A l'égard de la quantité et des qualités spécifiques des fruits aromatiques que M. Sigogne faisoit entrer dans son huile, si elles eussent été aussi modiques que celles que M. Machy a décrites, et si cette liqueur n'eût été

débitée qu'après douze ans de vétusté, il auroit effecitvement été bien impossible d'en distinguer les espèces; car, comme il est démontré que les liqueurs aromatiques ne peuvent acquérir la consistance et les vertus des baumes artificiels, qu'autant qu'elles ont été chargées d'une plus grande quantité de sucre, d'esprit et d'huile essentielle, il n'est pas moins évidemment demontré que, plus ces liqueurs approchent de leur degré de perfection, plus il est difficile de distinguer les qualités spécifiques des fruits aromatiques qui sont entrés dans leur composition, parce que l'esprit recteur qui les caractérise est atténué, et si bien combiné avec l'esprit ardent et le sucre, qu'il semble que ces fruits ont perdu la moitié de leur principe odorant. Or, d'après des faits aussi notoires, et que chacun peut encore vérifier, on concevra aisément que si M. Sigogne n'avoit fait entrer dans son huile de Vénus que la quantité d'aromates désignés dans la recette de M. Machy, cette liqueur n'auroit non-

seulement jamais acquis la consistance huileuse, mais encore la partie aromatique se seroit trouvée tellement absorbée, qu'il auroit été impossible de la reconnoître.

Pour ce qui concerne les differens fruits qu'on doit faire entrer dans cette liqueur; comme l'huile de Vénus doit être rangée dans la classe de celles qui n'ont aucun caractère, il est fort indifférent que ce soit le carvi, le daucus de Crète et le macis, que l'Auteur du Liquoriste nous a désignés comme les seules substances que M. Sigogne employoit, ou que ce soit d'autres substances végétales analogues, pourvu que leurs vertus soient bien connues, que l'Artiste ne fasse point d'association discordante, et que les quantités soient suffisantes. L'Artiste ne doit jamais perdre de vue que c'est plus particulièrement aux principes aromatiques qui entrent dans les liqueurs, que les Médecins ont attribué des vertus médicinales, et que ces Savans utiles n'ont, pour ainsi dire, envisagé les liquides aqueux et spiritueux qui forment par-

tie de ces composés, que comme devant faire l'office de menstrues et de véhicules qui se chargent de ces principes aromatiques, et servent à les étendre, comme à les transmettre à toutes les parties organiques du corps humain, et la substance sucrante, comme devant non-seulement servir à ralentir la vive ardeur des esprits aromatiques, mais encore à maintenir les mucilages qui tapissent les parois de nos organes dans la fluidité nécessaire à l'état de santé. Ansi, les opérations les plus essentielles, et applicables à la composition des liqueurs huileuses, consistent à y faire entrer les quantités suffisantes d'esprit aromatique, et dans l'art de convertir la substance sucrante en huile onctueuse. Or, comme nous avons remarqué que l'association de la teinture qu'on tire de la vanille par l'infusion de ses gousses dans notre eau-de-vie rectifiée, avec l'huile essentielle qu'on tire des écorces d'oranges par le moyen de la distillation, ainsi qu'avec les eaux de canelle orgée, et d'œillet aromatisée de gérofle, nous

procuroit une liqueur au moins aussi salubre, mais plus agréable que celle dans laquelle on feroit même entrer la quantité suffisante de carvi, de daucus de Crète et de macis, nous avons cru devoir donner la préférence à notre recette.

Au surplus, ceux qui auront plus de confiance à celle de M. Machy, pourront l'exécuter ; mais j'estime qu'on doit quadrupler les quantités de fruits, les faire infuser et distiller dans l'esprit de vin commun, qu'on rectifiera ensuite suivant notre méthode, comme aussi augmenter la dose du sucre, et donner au syrop une consistance plus solide.

Lorsqu'on a fait choix de la vanille comme ci-dessus, on en coupe deux onces par petits morceaux; on les jette dans une cucurbite qu'on place dans son bain, et dans laquelle on verse huit pintes de notre eau-de-vie rectifiée; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on échauffe et on entretient ce liquide pendant sept ou huit jours au 50e degré; on le laisse encore dans

le vaisseau autant de temps, pendant lequel on fait clarifier, et on convertit vingt-une livres de sucre en huile; et quand l'opération est finie, on retire le vaisseau du feu; on l'expose pendant quatre ou cinq jours à un air libre, puis on verse une pinte d'eau de canelle orgée, et la même quantité d'eau d'œillet distillée et aromatisée de gérofle, dans le syrop qui a été préparé, et dont la totalité ne doit produire qu'onze pintes de liquide. Le tout étant ainsi disposé, on démonte le vaisseau qui contient la teinture de vanille; on la verse dans le syrop avec une chopine d'esprit d'orange; on agite fortement le mélange; on le verse dans de grosses bouteilles de verres, et on fait éclaircir suivant notre méthode.

A l'égard de la différence qu'il peut y avoir entre les vertus de notre huile de Vénus, et celle de M. Machy, c'est aux médecins qu'il appartient de prononcer.

CHAPITRE XXXVI.

Huile de Café.

CETTE liqueur est composée d'esprit de vin rectifié, de la teinture qu'on tire de la graine du café grillé, et de sucre, dont on commence d'abord la préparation.

Pour cet effet, on fait clarifier dix livres de sucre; et quand le syrop est cuit au *cassé*, on le retire promptement du feu, on agite fortement avec une spatule, et jusqu'à ce que ce syrop soit convertit en poudre aussi sèche et aussi solide que le sucre en pain. Quand cette première opération est finie, on expose le vaisseau pendant quatre ou cinq jours dans un lieu sec, et à un air libre, puis on fait choix de deux livres de graines de café Moka trié; on le torréfie à un feu modéré, et quand il a a acquis une belle couleur de maron claire, tirant sur le violet, on le jette dans un vaisseau, on le vanne, tant à

l'effet d'expulser toutes les pellicules qui s'en sont détachées en le grillant, que pour faire évaporer toute la fumée qui s'en exhale : on jette cette graine toute chaude dans une cucurbite, dans laquelle on a préalablement versé quatre pintes d'eau tiède ; on la place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on échauffe et on entretient liquide pendant deux heures au 78e. degré, on laisse refroidir pendant demi-heure, on démonte la calotte, on coule la liqueur au travers d'un tamis, on rejette la graine comme étant sans vertu, et on verse cette teinture de café sur le sucre qui a été préparé ; et quand il est totalement fondu et refroidi, on le mêle avec quatre pintes d'esprit de vin rectifié ; on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant quatre ou cinq jours, puis on colle, et quand cette liqueur est éclaircie, on soutire et on passe le dépôt à la chausse. (1)

---

(1) On peut aussi bien, et peut-être mieux, tirer la

Par ce moyen on a une liqueur très-agréable, qui est fortement imprégnée de l'odeur et de la saveur du café, et qui doit avoir toutes les vertus que les Médecins ont attribuées à la teinture qu'on tire de cette graine. Ainsi, il semble qu'on peut employer aussi heureusement notre huile de café-liqueur dans la foiblesse de l'estomac, le dégoût, les coliques venteuses, la suppression des règles, l'assoupissement et les maladies soporeuses ; car, disent les Médecins, le café fortifie l'estomac ; il sert à hâter la digestion, il recrée le cerveau et les esprit animaux ; il aiguise l'esprit, et le ranime lorsqu'il est abattu et comme engourdi par la tristesse ; il rend plus gai et plus propre à faire ses fonctions ; il excite le mouvement de fermentation du sang ; il chasse le sommeil, il atténue et dissout les humeurs visqueuses et épaisses ; il exite

---

teinture du café sans le secours de cet appareil : pour cet effet, on jette la même quantité de cette graine encore toute chaude, dans une cafetière remplie de quatre pintes d'eau tiéde, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant deux heures, au quatre-vingtième dégré de chaleur.

les urines et les règles, et c'est pour ces raisons que les Médecins en ont fait et en font encore tant d'éloges.

CHAPITRE XXXVII.

Élixir de Garus.

CET élixir est composé de myrrhe d'aloës, qu'on fait préalablement dissoudre dans l'esprit de vin rectifié, de la canelle, du gérofle, de la noix muscade et du capillaire.

On choisit deux onces de mirrhe, de celle qu'on appelle troglotide, qui, à cause du pays d'où elle vient, passe pour la meilleure de toutes; elle est un peu verdâtre, transparente, et semble écorcher la gorge, lorsqu'on la goûte. On nous apporte une autre espèce de myrrhe blanche qui est la plus estimée après la troglotide, et pâlit lorsqu'on la touche; elle est d'une odeur forte, et croît dans les lieux raboteux. On doit être sur ses gardes lorsqu'on fait choix

de cette substance, car les autres espèces sont désagréables et preque sans vertu. Comme la mirrhe se dissout très-difficilement, lorqu'on a fait un bon choix, on la réduit en poudre, on la jette avec quatre pintes d'esprit de vin rectifié, dans une cucurbite qu'on place dans son bain; on la couvre de sa calotte aveugle, on lutte la jointure, on échauffe et on entretient le liquide pendant deux jours au 70e. degré; puis on choisit quatre onces d'aloës succotrin le plus pur, d'un roux tirant sur le rouge, ou jaunâtre, brillant et transparent: on le réduit grossièrement en poudre, on le jette dans le vaisseau où est la myrrhe, avec deux dragmes de noix muscade, et on laisse le tout en digestion pendant deux jours au même degré de chaleur que ci-devant: on verse ensuite deux pintes d'eau distillée, par le tuyau de cohobation, et on entretiet la chaleur pendant le même espace de temps; on démonte la calotte, on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigérant; on ajuste le serpentin avec le récipient, on fait distiller,

et on continue l'opération jusqu'au degré de l'eau bouillante : on démonte l'appareil, on jette le résidu comme inutile, on verse deux pintes d'eau distillée, dans le vaisseau qui contient le produit ; on agite, et huit jours après ce mélange, on procède à la rectification que l'on continue jusqu'au même degré de chaleur que ci-dessus, et on met le produit en réserve.

Quand on veut passer à la composition, on jette deux onces de capillaire de canada dans un vaisseau, avec trois pintes d'eau qu'on entretient pendant deux heures au 80e. degré de chaleur ; on retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir et on coule le liquide au travers d'un tamis ; puis on pèse onze livres de sucre en pains ; on le casse par morceaux qu'on jette dans une poële, et qu'on fait fondre avec l'infusion de capillaire, dans laquelle on a fouetté un blanc d'œuf ; on le fait clarifier et on le convertit en huile ; et quand ce syrop est bien refroidi, on y verse une chopine d'eau de canelle orgée, et une chopine d'eau d'œillet distillée avec le

gérofle ; on mêle le tout ensemble, et on verse les quatre pintes d'esprit de vin aromatique qu'on a mis en réserve, on agite fortement le mélange, on le verse dans des vaisseaux de verre, qu'on tient bien bouchés, on laisse reposer pendant huit jours, on colle, on fait éclaircir et on soutire suivant la méthode.

Cette liqueur, qui est plus agréable, doit avoir au moins les mêmes vertus qu'on a attribuées à celle de Garus.

CHAPITRE XXXVIII.

Huile des sept Graines.

QUAND on a fait choix de quatre onces de graine d'anis, deux onces de celle d'angélique, deux onces de celle de carvi, deux onces de cumin, six onces de coriandre, quatre onces de fenouil et deux onces d'anet, on écrase et on jette ces semences dans une cucurbite avec huit pintes d'esprit de vin rectifié ; on la place dans son bain ; on la

couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on échauffe et on entretient le liquide pendant deux jours au 71e. degré; puis on ajoute trois pintes d'eau tiède qu'on verse par le tuyau de cohobation : on agite le mélange avec une baguette qu'on introduit dans le vaisseau, et on continue l'opération comme ci-devant, après quoi on démonte la calotte, on ajuste le chapiteau armé de son réfrigérant avec le serpentin et le récipient, puis on procède à la distillation, et on laisse couler la liqueur jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil, on jette le résidu, et on met le produit en réserve.

Quand on passe à la composition, on fait clarifier et on convertit vingt-une livres de sucre en huile, qu'on expose quatre ou cinq jours à un air libre, puis on verse dans le syrop l'esprit aromatique qu'on a mis en réserve; on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant huit jours, et on fait éclaircir suivant la métode

De ce composé il résulte une liqueur aromatique-huileuse, qui possède toutes les vertus médicamenteuses que les Médecins ont attribuées aux sept graines.

Ce que nous avons dit jusqu'à présent sur les liqueurs précédentes, semble suffire pour faire comprendre qu'elles peuvent être variées à l'infini, et que leur consistance huileuse dépend absolument de la quantité du fruit, de l'esprit ardent, du sucre et du degré de cuisson qu'on fait éprouver à cette dernière substance; et que les liqueurs dans lesquelles on fait entrer deux parties d'eau sur une partie d'esprit aro-aromatique, (ce qui oblige de retrancher plus de la moitié du sucre) que ces espèces de liqueurs, dis-je, que nos Distillateurs appellent leurs liqueurs fines, ont été plutôt imaginées pour satisfaire l'appétit, qu'à dessein d'entrer dans les vues des Médecins, qui les avoient destinées à un usage plus modéré et plus salutaire; et ce n'est pas sans raison que le public les a rangées dans la classe de ces productions futiles,

futiles, qui n'ont, pour ainsi dire, d'autre vertu que celle de satisfaire la sensualité de ceux qui en font usage.

CHAPITRE XXXIX.

Eau de Fleur-d'Orange.

LORSQU'ON a fait choix de douze livres de fleur-d'orange, comme il a été dit ci-devant, on sépare les calices et les pistiles, qu'on met en réserve pour en faire l'usage que nous dirons ci-après; on jette les pétales et les étamines dans une cucurbite avec huit pintes d'eau de rivière (on sait que la cucurbite ne doit être remplie qu'aux deux tiers de sa capacité), on la place dans son fourneau, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant; on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures et on fait distiller au petit filet, mais bien soutenu. Quand on a obtenu quatre pintes de liqueur, on change de récipient, et on verse

quatre pintes d'eau chaude dans la cucurbite par le tuyau de cohobation, on agite le liquide avec une baguette, et on continue l'opération jusqu'à ce qu'on ait encore obtenu trois pintes de liqueur, puis on démonte le tout, et on met ces deux différentes espèces d'eau de fleur-d'orange en réserve; savoir, la première sur la superficie de laquelle flotte l'huile essentielle, dans un vaisseau de grais, au bas duquel on fait ajuster un robinet d'étain, pour n'en faire usage que six mois après sa distillation; et la seconde, qui est simple, dans un vaisseau de verre, pour ne l'employer qu'après avoir été distillée sur de nouvelles fleurs.

A l'égard des calices et des pistiles, on les écrase légèrement, on les jette dans une poële avec huit pintes d'eau de rivière, on échauffe et on entretient le liquide pendant trois heures au 60e degré, on laisse refroidir pendant douze heures, puis on jette le tout dans une cucurbite, et on fait distiller jusqu'à ce qu'on ait obtenu quatre ou

cinq pintes de liqueur, qu'on mêle avec de l'eau de fleur-d'orange simple, et qu'on destine au même usage.

L'eau de fleur-d'orange est d'un grand usage en Médecine; mais on doit être sur ses gardes pour le choix; car la majeure partie de celle qu'on débite, a un goût de vert, et a été conservée dans des vaisseaux de cuivre.

« L'eau de fleur-d'orange, dit M. Geoffroy (1), est céphalique, stomachique, hystérique et alexipharmaque: elle fortifie l'estomac, et chasse les vents par sa douce et agréable amertume; elle calme les accès hystériques et les mouvemens spasmodiques des hypocondriaques; elle excite les règles à la dose d'une ou deux cuillerées, seule, ou dans quelque liqueur convenable. »

Mathiole la recommande à la dose de six onces dans les fièvres pestillentielles et d'un mauvais caractère, comme étant sudorifique et alexitère : on

(1) Voyez Mat. Méd. tom. V, pag. 261.

la prescrit juqu'à une ou deux onces dans les juleps céphaliques, cordiaux, stomachiques et hystériques; on la fait aussi entrer dans l'orgeat et les bavaroises au lait.

CHAPITRE XL.

Eau de Mélisse simple.

On prend une bonne quantité de mélisse récemment cueillie, et lorsqu'elle est dans toute sa vigueur, on la pile dans un mortier avec un peu de sel marin qu'on mêle avec chacune des parties qu'on pile à-la-fois : on la jette dans un pot de grès ou de terre non vernissée. Quand cette opération est finie, on humecte cette pâte avec de l'eau de mélisse de l'année précédente, ou avec de l'eau de rivière, on couvre le pot, on laisse infuser jusqu'à ce que cette plante ait perdu son goût et son odeur herbacée : alors on exprime sous la presse, on verse

la liqueur dans une cucurbite qu'on couvre de son chapiteau, et on jette le marc dans le même pot, on le délaye avec de l'eau tiéde, et on laisse encore en digestion pendant deux jours; on exprime comme ci-devant, on verse le liquide dans la même cucurbite par le tuyau de cohobation, on jette le marc comme inutile, et on fait distiller jusqu'à ce qu'on ait retiré la moitié de l'eau qu'on a versée sur la mélisse.

Quand on veut accélérer le degré de perfection que doit avoir cette eau de mélisse, on expose le vaisseau à l'ardeur du soleil, ou bien on la verse dans une cucurbite qu'on place dans son bain, on la couvre d'une calotte aveugle, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant huit jours au 50e degré; mais dans l'un et l'autre cas, il convient de tenir bien exactement bouché le vaisseau qui contient cette liqueur; car l'action du feu ou du soleil dissiperoit les parties aromatiques, à mesure qu'elle en procureroit le développement.

Les Médecins ont attribué à l'eau de mélisse simple, des vertus nervines, céphaliques, cardiaques, stomachiques, carminatives et utérines.

A l'égard de l'eau de mélisse composée, j'ai adopté la méthode de M. Baumé (1), parce que j'ai remarqué que la liqueur qui en résultoit, étoit supérieure à celle qu'on retiroit suivant toute autre méthode.

CHAPITRE XLI.

De la Distillation de l'Eau de Rose.

CETTE opération consiste à séparer les parties aqueuses et odorantes qui résident dans les fleurs de roses, par le moyen de la digestion, et par la distillation.

Il y a des Artistes qui font distiller les roses au bain-marie, parce que la substance mucilagineuse de ces fleurs

---

(1) Voyez Élém. de Pharm. pag. 438.

fait qu'elles s'attachent et se brûlent au fond du vaisseau, lorsqu'on les distille à feu nud; mais comme nous avons remarqué que le principe aromatique, qui est un des principes constitutifs de la rose, s'élevoit plus facilement avec l'eau étant distillé à feu ouvert, nous avons cru devoir préférer cette méthode, en observant néanmoins ce qui suit.

On choisit vingt-deux livres de roses pâles, les plus odorantes, d'une belle couleur vive, fraîchement cueillies, et avant le lever du soleil: (car celles qui sont cueillies après le coucher de cet astre, contiennent moins de principes), on les monde de leurs calices, on les jette dans un mortier de marbre, on les réduit en pâte, qu'on verse ensuite dans un vaisseau de grès ou de terre non vernissée. Après cette opération, on fait fondre une livre de sel marin dans cinq pintes d'eau de rivière, puis on délaye cette pâte avec l'eau salée, et on laisse en digestion jusqu'à ce que le liquide se soit échauffé à un dégré au-dessus de celui de l'at-

mosphère : alors on verse le tout dans un gros linge, on exprime fortement sous la presse, on verse la liqueur dans une cucurbite, on délaye encore le marc dans cinq pintes d'eau tiéde, et on entretient ce liquide pendant quatre ou cinq heures dans le même degré de tiédeur, puis on laisse refroidir, on exprime, comme il a été dit, et on verse cette seconde teinture dans la même cucurbite qu'on place ensuite sur le fourneau, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, puis on échauffe et on fait distiller jusqu'à ce qu'on ait obtenu quatre pintes de liqueur, on change de récipient, et on continue la distillation jusqu'à ce que la liqueur qui en découle, ne donne plus d'odeur, et on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage que dans une seconde opération, puis on fait dissoudre quatre gouttes d'huile essentielle de cédrat, et quatre ou cinq gouttes de notre essence éthérée d'ambre, dans un poisson d'esprit de vin

rectifié, qu'on verse dans le vaisseau qui contient le premier produit, on agite fortement, et par ce moyen on a une excellente eau de rose qu'on met en réserve, et dont on ne doit faire usage que six mois après.

CHAPITRE XLII.

Des Ratafiats ou Vins artificiels.

Il ne s'agit point ici d'exciter artificiellement la fermentation vineuse, parce que cette opération occasionne non-seulement l'évaporation de l'esprit recteur qui caractérise les fruits, mais elle détruit encore leur principe succulent, de manière qu'il en résulte cependant d'autres espèces de vins, mais qui sont moins spiritueux, plus âcres, plus acides et moins agréables que celui qu'on fait avec le raisin.

Notre intention est au contraire de nous approprier les substances succulentes, odorantes et mucilagineuses de ces fruits, comme aussi de conserver

ces substances dans toute leur intégrité, à l'effet d'en composer une autre classe de vins cordiaux, plus savoureux, plus agréables et plus salubres que tous les vins qu'on obtient par le moyen de la fermentation artificielle.

Vin d'Orange.

QUAND on a fait choix d'oranges de Portugal, les plus fines et les plus mûres, on les coupe transversalement en deux parties ; on pose un tamis de crin sur une terrine de grès ; on prend ces parties d'oranges l'une après l'autre ; on les tient d'abord entre le pouce et l'index d'une main, et de l'autre on exprime ; puis on les place entre les deux paumes des mains, et on exprime en sens contraire, jusqu'à ce qu'il ne sorte plus de suc ; on rassemble les pepins dans le coin du tamis; car si on exprimoit sur ces pepins, l'acide du suc d'orange en détacheroit des parties qui communiqueroient à la liqueur une amertume désagréable ;

et quand il y a une certaine quantité de ces pepins, ainsi que des filamens qui se sont détachés en exprimant ces parties d'oranges, on la rejette comme inutile. Lorsque cette opération est finie, on verse la liqueur dans de grosses bouteilles de verre qu'on tient bien bouchées, et on laisse reposer jusqu'à ce que le dépôt se soit précipité au fond du vaisseau ; on soutire avec un syphon; on passe le marc au travers de la chausse de drap ; on mesure la liqueur, à laquelle on ajoute une neuvième partie de bonne eau de fleurs d'orange, et on y fait fondre douze onces de sucre par pinte ; et quand le sucre est bien fondu, on verse le liquide dans les mêmes vaisseaux, qu'on tient ensuite bien bouchés et qu'on a soin d'agiter pendant quinze jours, au moins une fois par jour ; puis on mesure encore, et on ajoute une chopine d'esprit-de-vin pour chaque pinte de liquide ; on agite fortement le mélange, et on le met en réserve dans un tonneau, quand on a une suffisante quantité de liqueur,

mais au moins dans un vaisseau qui soit assez grand pour contenir la totalité, et on laisse reposer.

Le vin d'orange est peut-être la liqueur la plus agréable et la plus salubre de tous les vins de liqueurs connus; mais il a le même inconvénient que les vins d'Espagne de la meilleure qualité, qui ne sont vraiment potables, que quand ils ont plusieurs années de vétusté. Je suis d'autant plus assuré de ce fait, que j'ai conservé de celui que je commencai à mettre en vente la quatrième année après sa fabrication, lequel est actuellement dans sa dix-huitième année, et dont la qualité est infiniment supérieure à celle qu'il avoit, lorsque je commençai à le débiter.

Vin de Raisin-Muscat.

On choisit le raisin muscat le plus mûr; on le monde de sa grappe, et on rejette tous les grains verds ou pourris, puis on l'écrâse, on y jette deux onces de fleurs de sureau pour cinquante

livres de raisin; on verse le tout dans une grande poële qu'on place sur un fourneau, et quand on a fait jeter un bouillon *couvert* à ce liquide, on le verse dans un vaisseau de bois; puis vingt-quatre heures après cette opération, on place des clayons sur des terrines de grès, on y jette le marc qu'on enlève d'abord avec une écumoire, puis on laisse reposer la liqueur pendant quatre ou cinq heures, on la soutire par inclination, on verse le dépôt sur le marc, et quand il est bien égoutté, on le jette dans un gros linge, on exprime sous la presse, on mesure le liquide, puis on y fait fondre dix onces de sucre en pains pour chaque pinte de liqueur, on ajoute ensuite une chopine d'esprit de vin pour chacune desdites pintes, on met la liqueur en réserve pour n'en faire usage qu'un an après sa composition.

Ratafiat ou Vin de Raisin noir, appelé Franc-Pineau.

On choisit le raisin le plus mûr possible ; on l'égraine et on rejette tous les grains gâtés ou verds, on écrâse dans un mortier de marbre, en roulant avec un pilon de buis, puis on fait jeter un bouillon couvert à cette matière liquide, on laisse refroidir pendant vingt quatre heures, on place des clayons sur des terrines de grès, on y range le marc qu'on enlève d'abord avec une écumoire, puis on laisse reposer la liqueur pendant quatre ou cinq heures, on soutire par inclination, on verse sur ce marc le dépôt qui s'est précipité au fond des terrines ; et quand il est bien égoutté, on le jette dans un gros linge et on exprime sous la presse, on mesure le liquide, on fait fondre dix onces de sucre dans chaque pinte à laquelle on ajoute une chopine d'esprit de vin, on agite le mélange qu'on met en réserve, pour n'en faire usage que l'année suivante.

Vin de Pêches.

On fait choix de pêches *Magdelaine* qui soient mûres, dont la peau soit d'une belle couleur rouge, jaunâtre et vive : on rejette toutes celles qui ont une partie de la peau verdâtre, morne et obscure. On les sépare en deux parties; on jette les noyaux sortans de la pêche, dans un vaisseau qu'on a rempli à moitié d'eau-de-vie rectifiée, et on place chacune de ces moitiés de fruits les unes à côté des autres dans une terrine de grès; on les écrase en appuyant seulement le pouce sur la peau de chacune de ces moitiés; et quand on en a fait trois lits, on arrose avec de l'eau acidulée d'une cuillerée d'esprit de citron, qu'on jette dans une pinte de ce liquide pour vingt-cinq pêches : on continue d'arranger et d'arroser de trois en trois lits; et lorsque la terrine est remplie, on laisse infuser pendant quinze ou vingt heures, puis on écrase bien exactement toutes ces parties de fruits; on fait encore

infuser vingt-quatre ou trente heures, et on enveloppe ensuite cette matière liquide dans un gros linge, qu'on exprime d'abord doucement sous la presse, jusqu'à ce qu'il n'en découle plus rien; quand le tout a été bien exprimé, on jette le marc, on mesure la liqueur, et on y fait fondre dix onces de sucre par pinte; et lorsque le sucre est bien fondu, on verse le tout dans un vaisseau qu'on ne remplit qu'aux deux tiers de sa capacité, et qu'on tient bien bouché; et quand il commence à se former dans la liqueur un léger mouvement fermentatif, ce qui arrive ordinairement les huit, neuf ou dixième jour, on soutire par inclination, et on mesure la teinture qu'on a tirée des noyaux de pêches par le moyen de l'eau-de-vie rectifiée, on verse une partie de cette teinture dans le vaisseau qui contient le suc des pêches, on agite fortement, on mesure le surplus de la quantité d'eau-de-vie qui doit encore entrer dans la liqueur, à raison d'une chopine par pinte, si la première quantité n'a

pas

pas été suffisante, on verse cette eau-de-vie sur les mêmes noyaux, on laisse infuser pendant un mois, ou bien on jette le tout dans une cucurbite, on la place dans son bain, on la couvre de son chapiteau aveugle, on lutte la jointure, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant 48 heures au 70e degré; lorsqu'il est refroidi, on démonte la calotte, on soutire par inclination, on verse cette seconde teinture dans un vaisseau, et on jette une quantité suffisante d'eau de rivière sur les noyaux de pêches qui sont restés dans la cucurbite, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, puis on fait distiller, et on laisse couler la liqueur jusqu'au degré de l'eau bouillante, on demonte l'appareil, on jette le résidu comme inutile, et on verse le produit, ainsi que la teinture qui étoit en réserve, dans le vaisseau qui contient la liqueur, on agite fortement et on laisse reposer.

Ce vin n'est pas moins agréable, et les Médecins ont estimé qu'il étoit

aussi salubre que celui d'orange ; mais on doit encore le ranger dans la classe de ces vins de liqueur qui n'acquièrent des qualités supérieures qu'en vieillissant : j'en ai encore actuellement chez moi, qui est dans sa dix-huitième année, et qui a acquis la meilleure qualité possible.

Vin de Cerises.

Lorsqu'on a fait choix de cerises qui sont dans leur plus grande maturité, on les monde de leurs queues qu'on jette, et des noyaux qu'on met en réserve, pour en faire l'usage que nous dirons ci-après. On fait également choix des merises bien noires, on les monde seulement de leurs queues. Ces fruits étant ainsi préparés, on pèse cinq parties de cerises et une partie de merises, on les jette dans un mortier de marbre, on les écrase en roulant le pilon de buis, et on les jette dans une poële à confiture. Lorsque le vaisseau est rempli, on le place sur le fourneau, puis on échauffe ; et quand le liquide

a fait un bouillon couvert, on le verse dans un vaisseau de bois qu'on a exposé à un air libre. Après cette opération, on laisse refoidir ce liquide pendant vingt-quatre heures; on place ensuite des clayons sur des terrines de grès, on y jette d'abord le marc qu'on enlève avec une écumoire, on laisse reposer quatre ou cinq heures la première liqueur qui a coulé, puis on soutire par inclination; on verse le dépôt sur le marc, et quand il est bien égoutté, on le verse dans de gros linges qu'on met l'un après l'autre sous la presse, et on exprime fortement, puis on mesure la liqueur; on y fait fondre dix onces de sucre en pains, par pinte de liquide, quand il est bien fondu, on ajoute une chopine d'esprit-de-vin pour chaque pinte; on agite le mélange qu'on met en réserve dans un vaisseau, pour n'en faire usage que six mois après.

Par ce moyen, on a un vin de cerises qui doit être d'autant plus salubre que les principes constitutifs de ces

fruits sont conservés dans toute leur intégrité.

A l'égard des noyaux qui ont été réservés, on les jette dans une terrine avec une petite quantité d'eau, on les frotte les uns contre les autres avec la paume des mains jusqu'à ce qu'on en ait détaché toutes les pellicules qui sont fort adhérentes au bois de ces noyaux; on les fait ensuite sécher, comme il a été dit précédemment, et on en forme ensuite le composé de l'eau ou huile de noyaux de cerises, suivant la formule ci-dessus.

La plupart des Particuliers et des Artistes écrasent ces noyaux fraîchement mondés, et non-seulement ils les font entrer dans le vin ou ratafiat de cerises, mais ils y ajoutent encore l'œillet, la canelle, la framboise, le macis et le gérofle. Quoique l'association de ces différentes substances ne soit envisagée, au moins par le plus grand nombre, que comme une affaire de goût, il n'est pas moins évidemment démontré que ces substances aromatiques absorbent l'odeur et la saveur du suc des

cerises; et il semble que dans le cas où l'on voudroit communiquer des vertus plus stomachiques à cette espèce de vin de liqueur, il conviendroit beaucoup mieux de n'y faire entrer que la vanille, parce qu'une quantité proportionnée de cette substance qu'on feroit préalablement infuser dans l'esprit de vin qui doit former partie de ce composé, produiroit, à mon avis, non-seulement de meilleurs effets, mais j'ai encore éprouvé que l'odeur et la saveur de la vanille avoient beaucoup plus d'analogie avec le suc exprimé des cerises, que toutes les autres substances aromatiques.

Vin des quatre fruits rouges

Ce vin est composé de cerises, groseilles, framboises, merises ou mûres, parmi lesquelles on fait entrer une petite quantité de vanille. On fait choix de trente livres de cerises bien mûres, et d'un goût agréable; on les monde de leurs queues, qu'on jette, , et de leurs noyaux, qu'on met en réserve pour en

faire le même usage auquel nous venons de les employer, on jette ces cerises dans un mortier de marbre, avec six livres de merises, on les ecrase bien exactement, en roulant seulement le pilon, puis on les verse dans une poële qu'on place sur le fourneau; on leur fait jeter un bouillon *couvert*, et on transvase le liquide dans un vaisseau de bois ou de terre non vernissée : on fait également choix de six livres de groseilles et huit livres de framboises, qu'on monde aussi de leurs queues et de leurs grappes : on jette d'abord les groseilles dans le mortier, on les écrase, on ajoute ensuite les framboises, et on continue la même opération, en roulant doucement le pilon, mais assez long-temps pour que ces deux fruits soient bien mélangés; on jette ce liquide dans un vaisseau de grès, on laisse reposer pendant vingt-quatre heures, on le mêle ensuite avec la cerise, on agite fortement et assez long-temps ces deux liquides ensemble : on laisse reposer pendant six heures, on place des clayons sur des terrines de

grès, on y jette d'abord le marc qu'on enlève et qu'on arrange avec l'écumoire, on filtre et on exprime comme ci-devant : on mesure la liqueur, et on y fait fondre dix onces de sucre par pinte, on mesure ensuite autant de chopines d'esprit de vin qu'il y a de pintes de liqueur, on verse cet esprit dans une cucurbite, on y ajoute une une demi-once de vanille pour huit pintes d'esprit, on place la cucurbite dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on échauffe et on entretient le liquide pendant quarante-huit heures au 71e. degré; on laisse refroidir, et on verse le tout dans le suc des fruits qui ont été préparés, on agite fortement le mélange, qu'on met en réserve pour n'en user que six mois après.

Vin de Cassis.

L'arbrisseau qui porte ce fruit est une espèce de groseiller, dont le fruit est plus gros que celui du groseiller ordinaire; il a l'odeur forte de la plante,

et il se noircit en mûrissant. Cet arbrisseau n'a pour ainsi dire été cultivé en France que depuis environ trente-cinq ans, qu'il parut une brochure intulée *Traité du Cassis*. Si cette plante avoit toutes les vertus que l'Auteur lui a attribuées, le cassis seroit un remède universel; mais comme les Médecins n'ont pas encore trouvé, et ne cherchent même pas ce remède, parce que l'expérience leur a démontré qu'il y a autant de tempéramens que de caractères et de physionomies différentes, ces savans se sont crus suffisamment autorisés à ranger dans la classe des Charlatans tous ceux qui ont prétendu avoir trouvé quelques-unes de ces panacées.

Cette brochure produisit néanmoins une si grande sensation dans le public, que dans l'espace de quelques années, nos jardins et nos laboratoires se trouvèrent remplis de cassis; mais comme les vertus anti-vénériennes, etc. que l'Auteur avoit attribuées à cette plante, n'eurent pas tout le succès qu'il croyoit devoir s'en promettre,

l'Auteur et la plante perdirent également leur crédit. Je suis néanmoins persuadé que le suc du cassis n'est pas sans vertus, et c'est aussi dans cette persuasion que je me suis déterminé à donner au public la formule d'une espèce de vin de cassis, que je soumets à l'examen de la faculté, et dont l'odeur et la saveur se confondent, pour ainsi dire, avec celles du vin d'Alicante, lorsque cette liqueur a acquis deux ou trois ans de vétusté.

Pour composer le vin de cassis, on prend le fruit lorsqu'il est dans sa plus grande maturité; on l'égraine, on l'écrâse en roulant le pilon dans le mortier; on ajoute ensuite une pinte d'eau sur huit livres de fruits; on roule encore le pilon doucement, mais assez long-temps pour que ces deux liquides soient bien mélangés : on jette la liqueur dans une poële, et quand ce vaisseau est rempli, on le place sur un fourneau, on échauffe, et on fait jeter un bouillon *couvert* à ce liquide; on le verse ensuite dans un vaisseau de bois, qu'on expose à un air libre, et pour le

surplus, on suit les mêmes procédés que pour le vin de cerises.

Vin de Framboises.

Ce vin est composé d'une partie de groseilles et d'une partie de mûres, sur cinq de framboises; mais comme les mûres sont plus tardives, on compose ce vin en deux temps différens, et comme il suit.

Lorsqu'on a fait choix de trente livres de framboises d'une belle couleur rouge, et de six livres de groseilles fraîchement cueillies, on les monde de leurs queues et de leurs grappes qui sont inutiles, puis on jette dans un mortier une partie de la groseille, qu'on écrâse d'abord, et à laquelle on ajoute une partie des framboises; on écrase encore en roulant doucement le pilon, mais assez long-temps pour que ces deux fruits soient mêlés intimement, et on continue jusqu'à ce que tout le fruit soit employé; on jette le liquide dans un vaisseau de grès, et on laisse reposer pendant vingt-quatre

heures, puis on le verse dans de gros linges, qu'on exprime d'abord très-doucement, et l'un après l'autre sous la presse : après quoi l'on mesure la liqueur, et on y fait fondre huit onces de sucre en pain par pinte; on mesure ensuite autant de chopines d'esprit de vin, qu'on verse dans le vaisseau qui contient le suc de ces fruits; on agite fortement le mélange, et on le met en réserve jusqu'à ce que les mûres soient en état d'être cueillies.

Alors on pèse cinq livres de ce fruit, qu'on écrase; on ajoute trois chopines d'eau, on fait jeter un *bouillon couvert*, on laisse refroidir pendant trente-six heures, on verse dans de gros linges, on exprime sous la presse, on mesure la liqueur, on y fait fondre huit onces de sucre par pinte, et on ajoute autant de chopines d'esprit de vin qu'il y a de pintes de liqueur; on verse le mélange dans celle qui a été mise en réserve; on agite fortement le vaisseau trois ou quatre fois dans le premier mois, et on laisse mûrir la liqueur pendant une année.

Le vin de framboises se conserve aussi long-temps que les autres vins de liqueurs : il acquiert même de la qualité en vieillissant ; mais le parfum du fruit se trouve tellement absorbé dans l'espace de sept ou huit ans, que le goût de la framboise se fait à peine sentir, quoiqu'on ait eu soin de tenir le vaisseau bouché bien hermétiquement.

CHAPITRE XLIII.

Des fruits confits à l'eau-de-vie.

QUOIQUE les différentes espèces de liqueurs dont il va être question, soient plus susceptibles d'être rangées dans la classe des substances alimenteuses que dans celle des médicamens, elle nous ont néanmoins paru mériter d'autant plus d'attention, qu'elles tiennent immédiatement à l'art de conserver les fruits autant qu'il est possible, pour en user dans la saison où la terre nous

refuse pour ainsi dire toute espèce d'alimens.

Si nous ne sommes pas encore parvenus à conserver également la vivacité du coloris de tous les fruits que nous avons crû devoir ranger dans cette classe, nous pouvons au moins nous flatter d'avoir trouvé le moyen de conserver dans leur intégrité les principes qui les constituent, ainsi que la forme, l'odeur et la saveur naturelles de chacun de ces fruits.

Il n'y a cependant pas encore quarante ans que nos Distillateurs ignoroient parfaitement cet Art; car toute leur industrie se réduisoit à jetter des cerises, des prunes, des abricots, des pêches, etc. dans des vaisseaux qu'on remplissoit à moitié, ou aux deux tiers de leur capacité, et on faisoit ensuite dissoudre du sucre dans une quantité d'eau déterminée, et quand le sucre étoit fondu on le versoit sur le fruit avec partie égale d'eau-de-vie; on agitoit ce liquide, on bouchoit les vaisseaux, et on les exposoit à l'ardeur du soleil. Or, comme on a remarqué

que l'eau-de-vie se séparoit du sucre, pour pénétrer jusques dans l'intérieur du fruit, et qu'elle le durcissoit de manière qu'en le mâchant on n'éprouvoit presque d'autre saveur que celle de cette liqueur, on sentit d'autant mieux la nécessité de remédier à cet inconvénient, qu'il n'étoit pas le seul; car cette eau-de-vie absorbait encore la couleur naturelle de ces fruits. C'est aussi ce qui fit naître l'idée de les faire préalablement blanchir dans l'eau, à dessein de les faire ensuite confire dans le sucre. Quoique ces deux moyens fussent les seuls qui pussent remplir ces objets, nous observons qu'on ne doit cependant pas les appliquer indistinctement et sans dessein; car nous avons remarqué que les fruits succulens perdoient une très-grande partie de leur parfum étant blanchis dans l'eau pure; et que si on fait blanchir les prunes de reine-claude, de mirabelle, etc. dans un syrop qui ait trop de consistance, ces espèces de fruits se rident et se racornissent. Si le syrop qu'on destine à faire blanchir les cerises, les

pêches et les abricots, étoit étendu dans une aussi grande quantité d'eau que celui dont on fait usage pour les prunes, il arriveroit au contraire que ces premiers fruits se mettroient en marmelade. Ainsi, lorsque l'Artiste s'est proposé d'opérer sur quelqu'un de ces fruits, il doit non-seulement avoir égard à l'espèce, mais encore à la quantité d'eau que le fruit contient, et à son dégré de maturité; car nous avons remarqué que dans l'une ou l'autre circonstance, il convenoit de donner quelques degrés de plus ou moins de cuisson au syrop qu'on destinoit au blanchiment ou à la préparation de ces fruits. C'est aussi pour ces raisons que nous sommes autorisés à conclure que la première attention de l'Artiste, après avoir fait un bon choix du fruit, doit consister à le séparer en trois parties, et commencer à faire blanchir celui qui est le plus ferme, ainsi de suite.

Quoique le degré de chaleur qu'il convient d'appliquer à chacun de ces fruits, ainsi que le temps qu'ils doivent

rester dans le syrop qu'on a préparé à dessein de les pénétrer de cette substance: dépendent presque toujours de l'intelligence de l'Artiste, nous ferons cependant en sorte de rendre ces articles d'une manière assez intelligible, pour que nos élèves soient plus en état de les conduire à leur degré de perfection.

Cerises confites à l'eau-de-vie.

Quand on a fait choix de la meilleure qualité de cerises, on en pèse cinq livres; on coupe la moitié de leurs queues, et on fait quatre ou cinq piqûres au fruit avec une grosse épingle, puis on fait clarifier quatre livres de sucre, et quand ce syrop est cuit *au filet* (1), on retire le vaisseau du feu; on laisse refroidir pendant cinq ou six minutes, on y verse demi-poisson d'eau d'œillet aromatisée de gérofle, ou si on aime

(1) On connoît ce degré de cuisson, en faisant tomber une goutte de syrop sur le pouce; on appuie légèrement le doigt index dessus, et quand il se fait un petit filet en écartant les doigts, le syrop est à son degré de cuisson.

mieux,

mieux, la même quantité de notre eau de canelle orgée : on y jette ensuite les cerises qui ont été préparées, et on les roule dans ce syrop, en agitant doucement et long-temps le vaisseau, vingt-quatre heures après on le met sur un feu très-doux, on échauffe le liquide jusqu'à ce qu'il soit un peu plus que tiède, en observant d'agiter de temps à autre, de manière que le tout s'échauffe également : on retire le vaisseau du feu, et quarante-huit heures après on répète la même opération ; on retire encore le vaisseau, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, puis on y verse une pinte d'esprit-de-vin, on agite doucement et de manière à ne pas écraser le fruit ; on enlève le tout avec une grande cuillère d'argent, et ont met en réserve dans un vaisseau à large goulot qu'on tient bien bouché : deux mois après on y verse encore environ une chopine d'esprit-de-vin, on agite le vaisseau après l'avoir rebouché bien exactement.

Par ces moyens, les cerises conser-

vent pendant deux ou trois ans toute la vivacité de leur coloris, et on a toujours des compotes tout-apprêtées, dont la couleur et la saveur sont aussi agréables que le fruit doit être salutaire.

Pêches à l'eau-de-vie.

On choisit quarante belle pêches dites *Magdeleine*, ou celles appelées *Garance*, dont la peau soit d'une belle couleur vive, rouge et jaunâtre : car nous avons remarqué que celles dont une partie de la peau est verdâtre et obscure, sont d'une qualité bien inférieure.

Lorsqu'on a fait un bon choix de ces fruits, on les essuie l'un après l'autre avec une serviette fine, on les incise avec une grosse épingle, et on sépare celles qui sont mûres d'avec celles qui sont plus fermes.

Le fruit étant ainsi préparé, on fait clarifier cinq livres de sucre ; et quand il est cuit *au filet*, on retire le vaisseau du feu, quatre ou cinq minutes après on y jette d'abord les pêches les plus fermes, on les roule dans le sy-

rop avec une cuiller de bois, puis on met le vaisseau sur un feu très-doux, et on continue d'agiter le fruit de manière qu'il s'échauffe également dans toutes ses parties; on enlève et on met sur un tamis celles qui changent de couleur; car c'est à ce signe extérieur et au toucher, qu'on connoît quand ce fruit est suffisamment blanchi.

Après cette opération, on retire le vaisseau du feu, et on remet les pêches l'une après l'autre dans le syrop avec le suc du fruit qui a coulé au travers du tamis: vingt-quatre heures après, on met le syrop sur un feu très-modéré, on agite le vaisseau en roulant le fruit de temps à autre, et quand le tout est passablement chaud, on retire le vaisseau du feu, et on répète la même opération quarante-huit heures après. On laisse refroidir, on enlève les pêches les unes après les autres, on les arrange dans des tamis, on verse trois chopines d'esprit de vin dans le syrop, on agite fortement le mélange, on le filtre au travers de la chausse de drap, et on verse cette

liqueur dans un vaisseau destiné à cet effet. On y coule les pêches les unes après les autres, et le vaisseau étant bien bouché, on le met à part, on agite doucement de trois en trois jours, jusqu'à ce que tous les fruits soient tombés au fond. Deux mois après, on y verse encore environ une chopine d'esprit de vin.

La pêche mignone, dont le parfum a un degré de supériorité sur celles-ci, se manipule suivant la même méthode.

Les pêches ont une saveur douce, vineuse, agréable; elles contiennent peu de sel essentiel, qui est comme du sucre ou du miel, tartareux et un peu vitriolique, uni avec une portion médiocre d'huile épaisse, et une très-petite quantité d'huile plus subtile et comme spiritueuse, délayée dans beaucoup de phlegme.

Ces fruits étant ainsi confits, conservent leur odeur, leur saveur et leur couleur naturelles pendant un an; et si l'on s'en rapporte au sentiment de la plupart des Médecins qui ont écrit sur ce fruit, nos pêches confites se-

roient plus salubres que les pêches crues.

Des Prunes.

Les prunes sont d'un très-grand secours pour la table : on les prépare au sucre de différentes manières, on en fait des pâtes, des marmelades, des confitures sèches, et on en fait aussi de liquides, qu'on met ensuite à l'eau-de-vie, et dont on fait des compotes fort agréables.

Notre dessein n'est pas de décrire ici toutes les diverses sortes de prunes connues des curieux. Il y en a une si grande quantité, que si l'on vouloit parler de chacune en particulier, on trouveroit de quoi remplir un volume. Ainsi, nous nous renfermerons à dire seulement un mot de celles qui passent pour les meilleures, et les plus recherchées pour être confites à l'eau-de-vie.

La prune de damas blanc, autrement dite, la prune d'abricot, ou abricotée, est blanche, grosse, ronde, et prend avec le temps une petite couleur rouge, qui la fait ressembler à un

petit abricot. Elle est d'un goût agréable, et son parfum est exquis.

La prune de reine-claude est une espèce de gros damas blanc, d'un vert clair, un peu jaunâtre, rond, applati sur les deux bouts, et assez tardif. Elle a la chair ferme et épaisse : elle quitte le noyau quand elle est de bonne qualité, et, cueillie à propos, elle est des plus sucrées, et verte étant confite.

La mirabelle est une espèce de petit damas blanc qui charge beaucoup. Cette prune quitte le noyau, et est assez sucrée : crue ou confite, elle est également bonne ; mais dans ce dernier état, elle est plus estimée.

Au surplus, il en est des prunes comme des pommes et des poires : quelque nombreuses que soient leurs espèces, on ne doit les considérer que comme des variétés de la même espèce.

Comme les prunes se confisent toutes de la même manière, nous prendrons celles de *reine-claude* pour exemple.

On cueille ces prunes avant le lever du soleil, et quand elles approchent de

leur maturité. Lorsqu'on a fait un bon choix, on en pèse six livres; on les pique avec une grosse épingle, on fait clarifier quatre livres et demie sucre, qu'on décuit, c'est-à-dire, qu'on étend dans une plus grande quantité d'eau que celui dont on a fait usage ci-devant, et on y jette les six livres de prunes qui ont été préparées; on échauffe ce liquide au moyen d'un feu très-modéré, on agite doucement avec une cuillère de bois, et lorsque ces prunes commencent à jaunir, on retire le vaisseau du feu, et on l'expose à un air libre : vingt-quatre heures après, on remet le vaisseau sur le feu. Quand le liquide est plus que tiède, on retire du feu, et on répète encore cette opération trois ou quatre fois, de deux en deux jours, en observant alors d'échauffer le liquide jusqu'au 80e. degré; et vingt-quatre heures après la dernière façon, on enlève les prunes avec une cuillère, on les arrange sur des tamis, on verse trois chopines d'esprit de vin dans le syrop, on le passe au travers de la chausse, on en remplit un vais-

seau jusqu'au deux tiers de sa capacité; on y coule doucement les fruits, on bouche le vaisseau, on le met en réserve, et trois mois après on y ajoute une chopine d'esprit de vin.

«Les prunes contiennent peu d'huile, beaucoup de sel essentiel et de phlègme, dit M. Geoffroy (1). Celles dont nous nous servons communément parmi les alimens, sont humectantes, laxatives et émollientes; car les prunes sauvages sont astringentes.

Les prunes douces, qui sont celles dont il s'agit, ont plusieurs espèces fort estimées, et qui font l'ornemet des desserts, soit crues, soit confites avec le sucre, telles que la sainte-catherine, la reine-claude, la mirabelle, le perdrigon, le damas gris, et quelques autres. Ces prunes sont rafraîchissantes; elles appaisent la soif, et donnent de l'appétit. Les personnes qui ont l'estomac sec et chaud, comme les jeunes gens, et les tempéramens bilieux et sanguins;

(1) Voyez Mat. Méd. tom. IX, pag. 190

ressentent de bons effets de leur usage, mais elles sont très-contraires aux estomacs débiles et qui digèrent difficilement; car, comme elles sont laxatives, elles relâchent encore ce viscère, et produisent des cours de ventre, qui dégénèrent souvent en dissenterie : ainsi, les vieillards, et ceux qui abondent en pituites, doivent s'en abstenir. Nous voyons même que dans les années qui sont favorables à ce fruit, et où les prunes sont abondantes, les dyssenteries et les fièvres putrides sont plus communes parmi le peuple, parce qu'il en mange avec excès, et qu'il en fait presque sa seule nourriture. De plus, le ver se met facilement dans la prune; ce qui en altère la qualité, et la rend propre à former une saburre visqueuse dans les premières voies, qui ne peut manquer de produire des maladies très-dangereuses. Si donc nous en permettons l'usage, il doit être très-modéré, et il faut les choisir bien mûres, bien saines, et qui aient été cueillies nouvellement et avant le lever du soleil. »

Si nos prunes confites à l'eau-de-vie

n'ont plus les mêmes vertus rafraîchissantes, etc. que M. Geoffroy a attribuées à ces fruits, et si les degrés d'altération ou de coction que nous leur faisons subir, font qu'elles agissent différemment, il nous semble au moins qu'on a rien à redouter de l'usage de nos prunes confites, et qu'elles conviennent mieux à ceux qui ont l'estomac débile, et qui digèrent difficilement.

Poires de Rousselet.

Il n'y a guères de poires plus connues et plus estimées que celles de rousselet. Cette poire, médiocre dans sa grosseur, bien faite dans sa figure qui est plus longue que ronde, a la queue peu grosse et peu étendue, le coloris gris, roussâtre d'un côté, et rouge-obscur de l'autre, avec quelques endroits verdâtres, qui jaunissent dans le temps de sa maturité. La chaire en est tendre, fine, sans filamens; son suc est agréable et parfumé, mais d'un parfum qui ne se trouve qu'en elle. Ces poires mûrissent ordinairement à la fin

d'août, et dans les premiers jours de septembre. Elle est bonne en espaliers, admirable en buissons, et encore meilleure cueillie sur de grands arbres Il est bon de savoir que rien ne lui est plus contraire que l'espalier : elle y devient plus belle, grosse, et elle y croît abondamment; mais elle y perd assurément une partie de son parfum. Le rousselet a, malgré son mérite, l'inconvénient d'être sujet à mollir dans son intérieur : C'est son unique défaut, et l'on y est souvent trompé quand on n'y prend pas garde de fort près.

Lorsqu'on a fait un bon choix de ces poires, on en pèse six livres; on les jette dans l'eau froide, on met le vaisseau sur le fourneau, et on échauffe le liquide sans le faire bouillir, jusqu'à ce que les poires mollissent sous les doigts; mais comme il y a toujours quelques-uns de ces fruits qui mûrissent plutôt que les autres, quand on aperçoit qu'ils changent de couleur, on les enlève avec une cuillère, et on les jette dans l'eau froide. Après cette première opération, on ratisse d'abord les queues;

on enlève la peau par petites lames, et on jette le fruit dans un autre vaisseau rempli aux trois quarts d'eau froide, bien lympide : on fait ensuite clarifier cinq livres de sucre, qu'on décuit encore un peu plus que celui dont on a fait usage pour les prunes ; puis on jette le fruit dans ce syrop, et on le fait bouillir pendant un quart-d'heure; on répète cette opération toutes le 24 heures et pendant trois ou quatre jours; on enlève ensuite les fruits avec une cuillère, on les met sur des tamis, et on verse trois chopines d'esprit de vin et un demi-septier de bonne eau de fleur d'orange dans le syrop : on agite fortement le mélange, on le filtre au travers de la chausse, on verse la liqueur dans le vaisseau, et on y met le fruit ; on bouche le vaisseau qu'on met en réserve, et trois mois après on y ajoute encore environ une chopine d'esprit de vin.

Autre préparation des Poires de Rousselet.

On prend la même quantité de poires, on les enveloppe dans un brasier ardent, à l'effet d'en faire griller la peau qu'on enlève, puis on jette ces fruits dans l'eau froide; on fait clarifier la même quantité de sucre, qu'on étend dans une plus grande quantité d'eau, et dont on entretient la fluidité autant qu'il est nécessaire pour favoriser la cuisson du fruit; et quand on aperçoit que quelques-unes de ces poires mollissent plutôt que les autres, on les enlève avec une cuillère, on les arrange sur un tamis, et quand toutes sont cuites au même degré, on les remet dans le syrop, qui doit avoir alors beaucoup plus de consistance, et pour le surplus on suit les mêmes procédés que ci-dessus.

Si ces poires n'ont pas le mérite d'être aussi blanches que celles qui ont été manipulées différemment, elles n'en sont pas moins agréables.

Des Abricots.

Il y a de plusieurs sortes d'abricots, différens par le goût et la grosseur; mais les meilleurs sont ceux qui viennent en plein-vent et qui sont les plus gros, bien colorés, ni trop, ni trop peu mûrs, agréables au goût, et dont la chair se sépare facilement du noyau.

Lorsqu'on a fait choix de six livres d'abricots qui approchent de leur parfaite maturité, on sépare ceux qui paroissent les plus fermes d'avec ceux qui sont plus mûrs, puis on fait clarifier quatre livres et demie de sucre; quand ce syrop a le degré de consistance qu'il doit avoir, on y jette d'abord les abricots les plus fermes, et quand ces fruits commencent à changer de couleur, et à mollir foiblement sous les doigts, on les enlève avec une cuillère; on les arrange sur des tamis, et après cette opération on retire le vaisseau du feu; on laisse refroidir le syrop, on y verse une pinte et demie d'esprit de vin et un demi-septier de

bonne eau de fleur-d'orange, on agite fortement le mélange, on le filtre au travers de la chausse, on verse la liqueur dans un vaisseau, on y coule doucement le fruit, on le bouche bien exactement, on le met en réserve, et on observe d'agiter de deux en deux jours, jusqu'à ce que le fruit se soit précipité au fond du vaisseau; alors on y ajoute environ une chopine d'esprit de vin, on agite le tout ensemble, et on réserve pour en user deux ou trois mois après.

« La plupart des Médecins, appuyés sur l'autorité de Gallien, dit M. Geofroy (1), disent que les abricots sont meilleurs que les pêches, parce qu'ils ne se corrompent pas comme elle dans l'estomac, et qu'ils ne s'aigrissent pas facilement, à cause de leur pulpe, qui est d'une consistance plus sèche : ils ajoutent qu'ils sont plus doux que les pêches, et par cette raison plus amis de l'estomac; car ils prétendent que

(1) Voyez Mat. Méd. tom. V, pag. 201.

tout ce qui est doux convient mieux à l'estomac.

Ces fruits, de même que tous les autres qui passent vîte, sont peu nourrissans; ils conviennent bien à ceux qui sont d'un tempérament chaud, sec et bilieux, comme sont les jeunes gens : ils se corrompent facilement dans ceux qui sont d'un tempérement pituiteux, froid et humide, et dans ceux dont l'estomac est foible.

Lorsqu'on en mange trop ils enflent l'estomac, ils se corrompent bientôt, et allument des fièvres, comme tous les autres fruits précoces. Ils font un chyle muqueux, qui s'attache au parois de l'estomac ; qui s'aigrit facilement, et qui en blesse les fonctions. »

Nous répéterons ici ce qui a déjà été dit sur l'usage des prunes, que si nos abricots confits agissent différemment que dans leur état de crudité, il semble au moins que ces fruits ne doivent plus produire les inconvéniens qui arrivent lorsqu'on les mange cruds.

Raisin-Muscat.

Raisin-Muscat.

On choisit le raisin le plus gros et le plus mûr, on l'égraine, et on en fait ôter les pepins, on pèse six livres de ce fruit, puis on fait infuser une demi-once de fleurs de sureau dans deux pintes d'eau: on passe le liquide au travers d'un tamis ou d'un linge; on casse quatre livres et demie de sucre par morceaux: on fouette un blanc d'œuf dans l'infusion du sureau, on en verse une partie sur le sucre, on met le vaisseau sur le feu, et à mesure que le syrop jette des bouillons, on verse peu-à-peu le surplus de cette infusion; quand le syrop est clarifié et cuit au *fort boulet*, on y jette le raisin, et quand il est prêt à bouillir, on retire le vaisseau du feu: vingt-quatre heures après on remet le liquide sur le fourneau, et on échauffe au même degré; on répète encore une fois cette opération, et quand tout est bien refroidi, on ajoute deux pintes d'esprit-de-vin, on agite doucement et long-temps le mélange, on le verse

ensuite dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, et qu'on met en réserve, pour n'en faire usage que trois ou quatre mois après.

Verjus.

On fait choix du verjus le plus gros, et avant sa maturité, on l'égraine on le fait monder de ses pepins, on fait clarifier et cuire cinq livres de sucre au *fort boulet*, et pour le surplus, on suit les mêmes procédés que pour le muscat.

SUPPLÉMENT A L'ART DU DISTILLATEUR.

CHAPITRE PREMIER.

Liqueurs balsamiques ou huileuses.

§. Ier.

Baume humain.

Prenez baume du Pérou en coques, deux onces; vanille du Mexique, trois onces; douze beaux citrons d'Italie; sommités d'absinthe sèche, une once; canelle de la Chine, une once; coriandre, carvi, macis, safran, de chaque, une demi-once; esprit de vin rectifié à 36 degrés, neuf pintes; eau de fontaine ou de rivière, très limpide, sept pintes; sucre en pain dix-huit livres.

Après avoir choisi toutes ces substances de bonne qualité, on essuie les citrons avec un linge, on enlève avec un couteau le superpeau, de manière à n'en point laisser de jaune, et à n'en point ôter de blanche; on concasse le reste des ingrédiens, excepté la vanille et le baume que l'on met de côté; on jette le tout dans la cucurbite d'un alambic (improprement appelée bain-marie) on verse par-dessus les neuf pintes d'esprit de vin, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, dont on bouche exactement le bec, on lutte la jointure, on assujetit le thermomètre dans le bain, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré pendant trois ou quatre jours, on laisse bien refroidir l'appareil, on le démonte, on jette le mélange sur un tamis supporté par une grande terrine; on met la teinture dans un vase qui bouche exactement, puis on remet les substances restées sur le tamis dans la cucurbite avec les six pintes d'eau, on rappareille comme pour

la première infusion et l'on fait cette seconde de la même manière. Quand elle est finie, on réunit les deux teintures, on les distille au bain-marie pour en retirer dix pintes de produit. On remet cet esprit aromatique dans la cucurbite avec le baume et la vanille couppée par petits morceaux ; on rapareille de nouveau, et au bout de quelques jours de digestion au 50e degré, on démonte l'appareil, on verse le mélange dans un vase qui bouche exactement, et après quelques mois, on procède à la composition de la liqueur de la manière suivante.

On fait dissoudre le sucre dans cinq ou six pintes d'eau, on le clarifie avec des blancs d'œufs et on le fait cuire jusques au grand *lissé*, c'est-à-dire, jusques à ce qu'il fasse le filet entre le pouce et l'index sans se rompre. On laisse refroidir ce syrop et on y ajoute l'esprit aromatique après l'avoir passé à la chausse, on enferme la liqueur dans un vase qui bouche bien ; au bout d'un mois au plutôt, on la soutire au

moyen d'un syphon ou par décantation, on filtre le dépôt à la chausse de drap, et on la met en bouteille ; mais cette liqueur n'est jamais bien claire ; pour l'avoir telle, il faudrait supprimer le baume, et le remplacer par une ou deux onces de vanille de plus, et alors en clarifiant la liqueur comme il sera dit ci-après ; on l'obtiendroit transparente.

§. II.

Nectar des Dieux.

Prenez vanille du Mexique, trois onces ; canelle de la Chine, trois onces ; racine d'angélique de Bohême, un once ; macis, un once ; girofle, badiane, de chaque, quatre gros ; esprit-de-vin rectifié à 36 degrés, neuf pintes ; sucre en pain, dix-huit livres ; eau de fontaine ou de rivière, six pintes ;

Après avoir choisi toutes ces substances de la meilleure qualité possible, on le concasse dans un mortier, excepté la vanille, on les met dans la cucurbite

d'un alambic, on verse l'esprit-de-vin par dessus, on la place dans son bain, on la couvre de son chapiteau dont on bouche exactement le bec, on lutte la jointure, on assujettit le termomètre; on échauffe et on entretient le mélange au 50e. degré pendant trois ou quatre jours : on laisse refroidir l'appareil, on le démonte, on coule le mélange sur un tamis de crin : on met la teinture dans un vase qui bouche bien, on remet les ingrédiens dans la cucurbite, avec les six pintes d'eau; on rapareille, on échauffe et on fait infuser comme ci-dessus, on sépare par le moyen du tamis, les ingrédiens qu'on jette comme inutiles, on réunit les deux teintures dans un vase qui bouche exactement, on agite le mélange, on le laisse digérer pendant quelques jours et on le distille au bain-marie, pour en retirer dix pintes. Quand on veut composer sa liqueur, on fait clarifier et cuir le sucre jusqu'au grand *lissé* ou petit boulet, quand il arrive au degré, on y jette la vanille coupée en petits morceaux, et après quelques

bouillons on retire la bassine, on laisse refroidir le syrop, et on y ajoute l'esprit aromatique avec une chopine de dissolution de colle de poisson, on introduit la liqueur dans un vase qui bouche exactement; et quand elle est claire, on soutire, on filtre le dépôt, et on met le tout en bouteilles.

CHAPITRE II.

Des liqueurs en crème.

§. Ier.

Crême de menthe poivrée.

3/6 d'esprit
1/2 pot l'esprit
1/2 citron
1 [illegible] menthe
1/2 d'pot eau

PRENEZ fleurs et feuilles de menthe poivrée, trois livres; douze beaux citrons d'Italie; esprit-de-vin rectifié à 36 degrés, neuf pintes; sucre royal, seize livres; eau de fontaine ou de rivière très-limpide, six pintes.

On zeste les citrons, on dépouille suffisamment de tiges de menthe pour

avoir trois livres de fleurs et feuilles, on met ces ingrédiens dans le cucurbite d'un alambic, on verse l'esprit-de-vin par dessus, on place la cucurbite dans son bain-marie; on la couvre de son chapiteau dont on bouche exactement le bec, on lutte la jointure, on assujettit le thermomètre dans le bain, on échauffe et on entretient le liquide au 50e. degré pendant trois ou quatre jours, on laisse bien refroidir l'appareil, on le démonte, on sépare les ingrédiens de leur menstrue au moyen d'un tamis : on met la teinture dans un vase qui bouche exactement, et les ingrédiens dans la cucurbite avec cinq ou six pintes d'eau, on fait infuser comme ci-dessus, on sépare les ingrédiens de la teinture aqueuse; on réunit les deux teintures, on les laisse digérer dans un vase bien bouché pendant quelques jours, et on les distille au bain-marie pour en retirer dix pintes.

Quand on veut composer sa liqueur, on fait dissoudre une demi-once de colle de poisson bien blanche dans une

pinte de l'eau de la recette, ensuite on fait dissoudre à une chaleur très-douce, le sucre dans les cinq pintes d'eau qui restent. On introduit ce syrop, la dissolution de colle et l'esprit aromatique dans un vaisseau qui bouche exactement, et qui ne soit pas susceptible de colorer la liqueur. On agite fortement le mélange et on le laisse reposer jusqu'à ce qu'il soit parfaitement clair, alors on le soutire, on filtre le dépôt à travers une chausse de drap le plus fin et le plus serré possible; on réunit les deux produits qu'on met en bouteilles, et qu'on bouche avec soin.

§. II.

Crême d'absinthe.

PRENEZ sommités d'absinthe fleurie et récente, deux livres; six beaux citrons d'Italie; esprit de vin rectifié à 36 degrés, neuf pintes; sucre royal, seize livres; eau de fontaine ou de rivière très-limpide, six pintes.

On procède absolument comme pour la précédente.

§. III.

Crême de chocolat.

PRENEZ cacao Karac, trois livres; vanille, trois onces; canelle de Ceylan, trois gros; esprit de vin rectifié, neuf pintes; sucre royal, seize livres; eau de fontaine ou de rivière très-limpide, huit pintes.

On choisit sur une plus grande quantité, trois livres de belles amandes de cacao karac, on les fait torrifier un peu moins que pour le chocolat, on les monde de leurs coques, on coupe la vanille par petits morceaux, on la pile un peu dans un mortier avec la canelle, on y ajoute les amandes de cacao que l'on concasse et que l'on mêle bien exactement avec les aromates, on met le tout dans la cucurbite d'un alambic, on verse l'esprit de vin par dessus, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré pen-

dant trois ou quatre jours. On laisse bien refroidir l'appareil, on le démonte et on jette le mélange dans une chausse de drap très-fin et très-serré ; on reçoit le liquide dans une bouteille au moyen d'un entonnoir placé sous la pointe de la chausse. Quand il ne passe plus rien on bouche la bouteille, au bout de trois ou quatre mois on fait la liqueur en faisant dissoudre la colle de poisson et le sucre séparément dans l'eau de la recette ; quand le mélange est fait on le colore avec un gros de cochenille et douze grains d'alun. On agite fortement le mélange, on le laisse clarifier, on soutire à clair, on filtre le dépôt et l'on met en bouteilles.

§. IV.

Crême de Kirchwaser.

PRENEZ bon vieux kirchwaser, neuf pintes ; eau de fleurs d'orange double, une chopine ; eau de rivière ou de fontaine très-limpide, trois pintes ; sucre royal, neuf livres.

Après avoir rectifié le kirchwaser et l'au de fleurs d'oranges, ensemble au bain - marie ; on laisse le produit, qui doit être de six pintes, pendant quelques mois, dans une bouteille de verre bien bouchée. Alors on fait dissoudre deux gros de colle de poisson dans une chopine d'eau de la recette, et le sucre dans le reste de cette même eau : on mêle l'un et l'autre avec l'esprit, dans un vase qui bouche exactement, on agite le mélange, on le laisse clarifier, on le soutire à clair, on filtre le dépôt, on réunit les deux produits et on les met en bouteilles, qu'on a soin de bien boucher.

§. V.

Kossolis de Turin.

Prenez roses muquées (les pétales seulement), une livre ; pétales de fleurs d'oranges, une livre ; canelle de la Chine, une once ; clous de girofle, deux gros ; esprit de vin rectifié, huit pintes ; sucre royal, seize livres ; eau

de fontaine ou de rivière très-limpide, dix pintes; esprit de jasmin, un demi-septier.

Après avoir choisi ces différens ingrédiens de bonne qualité, on les concasse, on les fait infuser quelques jours dans l'eau, et on les distille dans ce fluide à feu nud, pour en retirer huit pintes. Quand on veut composer sa liqueur, on fait dissoudre à froid quatre gros de colle de poisson, dans une pinte de cette eau aromatique; ensuite on fait aussi dissoudre à froid, le sucre dans le reste de l'eau, on réunit les deux dissolutions avec l'esprit de vin auquelles on ajoute l'esprit de jasmin, préparé comme il sera dit au chapitre des esprits simples aromatiques. On agite le mélange, on le laisse clarifier, on le soutire à clair, on filtre le dépôt, on réunit les deux produits, et on met le tout en bouteilles, qu'on a soin de bien boucher.

§. VI.

Crême des Quatres-Fleurs.

Prenez pétales de fleurs-d'oranges très-fraîches, douze onces; pétales de fleurs d'œillets rouge, douze onces; eau de fontaine ou de rivière, six pintes, sucre royal, seize livres, esprit de vin rectifié à 36 degrés, huit pintes, esprit de jasmin et de jonquille, de chaque, une chopine.

Après avoir choisi des fleurs-d'oranges, et d'œillets, on les monde de leurs calices, on pèse douze onces de chacune, on les met dans la cucurbite d'un alambic, on verse l'esprit de vin par-dessus, on place la cucurbite dans son bain, on la couvre de son chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on assujettit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant trois jours; on laisse refroidir l'appareil, on sépare les fleurs de leurs menstrue, au moyen du tamis, on remet les fleurs dans la cu-

curbite, on verse par-dessus trois ou quatre pintes d'eau, on fait infuser comme ci-dessus, on réunit les deux teintures, qu'on laisse digérer pendant quelques jours, et qu'on distille ensuite au bain-marie, pour en retirer neuf pintes. Quand on veut composer sa liqueur, on fait dissoudre trois ou quatre gros de colle de poisson dans une pinte de l'eau de la recette, et le sucre dans le reste de cette même eau; on réunit ces deux dissolutions avec l'esprit aromatique distillé, on y ajoute les esprits de jasmin et de jonquille, obtenus comme il sera dit au chapitre des esprits simples aromatiques, on agite le mélange, on le laisse clarifier, on le soutire à clair, on filtre le dépôt, et on met la liqueur dans des bouteilles, qu'on bouche bien.

CHAPITRE

CHAPITRE III.

Des liqueurs fines et claires.

§. Ier.

Eau de la Côte Saint-André.

PRENEZ ammomum, huit onces ; six belles oranges d'Italie ; girofle, un gros ; canelle de la Chine, deux onces ; esprit de vin rectifié à 36 degrés, neuf pintes ; sucre royal, douze livres ; Eau de fontaine ou de rivière très-limpide, huit pintes.

Après avoir concassé les trois substances sèches, on les jette dans la cucurbite d'un alambic avec les zestes d'oranges obtenus de la manière que nous avons décrite ; on verse dessus les neuf pintes d'esprit de vin, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lutte la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le

mélange au 50e. degré pendant trois jours, on laisse refroidir l'appareil, on sépare les ingrédiens de leur menstrue au moyen d'un tamis, on enferme la teinture dans un vase que l'on bouche exactement; on remet les ingrédiens dans la cucurbite; on verse par-dessus cinq ou six pintes d'eau, on fait infuser comme ci-dessus. Quand l'appareil est refroidi, on sépare les ingrédiens au moyen du tamis, on réunit les deux teintures dans le même vase, on laisse digérer pendant quelques jours, on distille au bain-marie, pour en retirer dix pintes. Quand on veut faire sa liqueur, on fait dissoudre trois ou quatre gros de colle de poisson dans une pinte de l'eau de la recette, et le sucre à froid dans le reste de cette même eau; on réunit ces deux dissolutions avec l'esprit aromatique dans un vase qui bouche exactement, et sur-tout qui ne soit pas susceptible de colorer la liqueur, on agite le mélange, on le laisse clarifier, on soutire à clair, on filtre le dépôt, on réunit les deux produits, qu'on met en bouteilles.

§. II.

Anisette de Bordeaux.

Prenez anis étoilé, deux livres ; coriandre et fenouil, de chaque, deux onces ; esprit de vin rectifié, à 36 degrés, neuf pintes ; sucre royal, douze livres ; eau de fontaine ou de rivière très-limpide, huit pintes.

On concasse les trois ingrédiens, choisis avec le plus grand soin ; on les met dans la cucurbite d'un alambic, on verse par-dessus l'esprit de vin et trois ou quatre pintes d'eau, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, dont on bouche exactement le bec, on lutte la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e. degré, pendant deux ou trois jours, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, et on procède à la distillation, pour en retirer dix pintes, qu'on laisse vieillir trois ou quatre mois. Quand on veut composer sa

liqueur, on fait dissoudre la colle de poisson et le sucre séparément dans les huit pintes d'eau; on réunit les deux dissolutions à l'esprit aromatique, on laisse clarifier, on soutire, et on filtre, comme pour les précédentes.

§. III.

Eau-de-vie d'Andaye.

Prenez anis étoilé, coriandre, iris de Florence, de chaque, trois onces; six belles oranges d'Italie, sucre royal, huit livres; eau de fontaine ou de rivière très-limpide, huit pintes; eau-de-vie d'Espagne, dix-huit pintes.

On concasse les trois substances sèches, on les met dans la cucurbite d'un alambic, avec les zestes d'oranges obtenus à la manière que nous avons décrite; on verse par-dessus l'eau-de-vie d'Espagne, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, dont on bouche exactement le bec, on lutte la jointure, on assu-

jétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange pendant 24 heures, au moins au 50e. degré. Quand l'appareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, et on procède à la distillation, pour retirer dix pintes de produit, qu'on laisse vieillir pendant quelques mois. Quand on veut composer sa liqueur, on fait dissoudre trois ou quatre gros de belle colle de poisson dans une pinte de l'eau de la recette; on fait dissoudre à froid le sucre dans le reste de cette même eau, on réunit les deux dissolutions dans un même vase avec l'esprit aromatique, on agite le mélange, on laisse clarifier, on soutire à clair, on filtre le dépôt, on réunit les deux produits, qu'on met en bouteilles.

§. IV.

Eau d'Or.

PRENEZ vingt-quatre beaux citrons d'Italie; macis, quatre gros; esprit de vin rectifié, à 36 degrés, neuf pintes;

eau de fleur-d'orange double, trois pintes; sucre royal, douze livres; eau de fontaine ou de rivière très-limpide, huit pintes.

On zeste les citrons, on concasse le macis, on met l'un et l'autre dans la cucurbite d'un alambic; on verse dessus l'esprit de vin, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lutte la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50. degré pendant trois ou quatre jours. Quand l'appareil est refroidi, on sépare les ingrédiens de leur menstrue au moyen d'un tamis; on réunit la teinture dans la cucurbite avec l'eau de fleur-d'orange, et l'on distille au bain-marie, pour en retirer dix pintes. Quand on veut composer sa liqueur, on fait dissoudre la dose ordinaire de colle de poisson, et le sucre dans l'eau de la recette; on fait le mélange, etc. Quand on veut mettre la liqueur en bouteilles, on prend quelques feuilles d'or, qu'on met sur une assiette, on y ajoute un peu de la li-

queur, on les bat légèrement avec une fourchette, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en petits morceaux, de la grandeur d'une lentille à-peu-près; on en introduit dans chaque bouteille suffisament pour que le fond en paroisse tapissé; on les remplit de liqueur, et on les bouche exactement; on colore quelquefois cette liqueur avec un peu de teinture de safran faite à chaud, dans un verre d'eau pris sur celle de la recette.

§. V.

Eau d'Argent.

Prenez dix-huit belles oranges d'Italie; six bergamotes; canelle de la Chine, deux onces; sucre royal, douze livres; eau de fontaine ou de rivière très-limpide, huit pintes.

On procède, pour la préparation de cette liqueur, exactement comme pour la précédente, si ce n'est qu'on ne la colore jamais, et qu'au lieu d'or, on y met de l'argent.

§. VI.

Du Persicot.

PRENEZ amande d'abricots, quatre livres; canelle de Ceylan, deux onces; eau de fleur-d'orange double, trois pintes; esprit de vin rectifié, à 36 degrés, neuf pintes; sucre royal, douze livres; eau de fontaine ou de rivière très-limpide, huit pintes.

On concasse la canelle, on monde les amandes de leur peau, on les pile légèrement, et on met l'une et l'autre dans la cucurbite d'un alambic, avec l'esprit de vin et l'eau de fleur-d'orange; on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, dont on bouche exactement le bec, on lutte la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e. degré, pendant trois ou quatre jours. Quand l'appareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, on distille pour retirer dix pintes de produit. Le reste comme dans les précédentes.

§. VII.

Du Vespetro.

Prenez semence d'angélique, deux onces; de carvi, deux onces; de coriandre, deux onces; de fenouil, deux onces; six beaux citrons d'Italie; six belles oranges *idem;* esprit de vin rectifié, à 36 degrés, neuf pintes; sucre royal, douze livres; eau de fontaine ou de rivière très-limpide, huit pintes.

On zeste les oranges et les citrons; on concasse les substances sèches, et on met le tout dans la cucurbite d'un alambic, on verse par-dessus l'esprit de vin; on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, dont on bouche exactement le bec, (à moins qu'on emploie le chapiteau aveugle) on lutte la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e. degré, pendant trois ou quatre jours. Quand l'appareil est refroidi, on sépare les ingrédiens de leur menstrue,

au moyen du tamis, on remet les ingrédiens dans la cucurbite avec six pintes d'eau; on fait infuser comme ci-dessus, on passe l'infusion, on jette les ingrédiens comme inutiles, on réunit les deux teintures, qu'on laisse digérer pendant quelques jours, et qu'on distille ensuite au bain-marie, pour en retirer dix pintes de produit. Au bout de quelques mois on compose sa liqueur comme les précédentes.

§. VIII.

Eau de Malte.

PRENEZ trente-six belles oranges de Malte; eau de fleur-d'orange double, trois pintes; esprit de vin rectifié à 36 degrés, neuf pintes; sucre royal, douze livres; eau de fontaine ou de rivière très-limpide, huit pintes.

On enlève les zestes des oranges, et on les met dans la cucurbite d'un alambic avec l'esprit de vin, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lutte la jointure, on assujétit le thermo-

mètre dans le bain, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant quelques jours. Quand il est refroidi, on sépare les zestes de leur menstrue, on les remet dans la cucurbite avec trois ou quatre pintes d'eau, on fait infuser comme ci-dessus, on réunit les deux teintures, qu'on laisse digérer pendant quelques jours, on y ajoute l'eau de fleur-d'orange, et on distille au bain-marie, pour retirer dix pintes d'esprit aromatique, dont on compose sa liqueur, avec le sucre et l'eau de la recette, en suivant les mêmes procédés que pour les précédentes.

§. IX.

Eau de Thé.

PRENEZ thé hesvin bien odorant, huit onces; esprit de vin rectifié, à 36 degrés, neuf pintes; sucre royal, douze livres; eau de fontaine ou de rivière très-limpide, huit pintes.

On met le thé avec l'esprit de vin dans la cucurbite d'un alambic, on

la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lutte la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant deux ou trois jours. Quand l'appareil est refroidi, on sépare les feuilles de thé de leur menstrue, au moyen du tamis, on les remet dans la cucurbite avec trois ou quatre pintes d'eau, on fait infuser comme ci-dessus, on réunit les deux teintures qu'on laisse digérer pendant quelques jours, et qu'on distille ensuite au bain-marie, pour retirer dix pintes de produit, dont on compose sa liqueur au bout de quelques mois, en procédant comme pour toutes les liqueurs fines et blanches.

CHAPITRE IV.

Ratafiats ou Liqueurs par infusion.

§. Ier.

Du Cuirasseau.

PRENEZ vingt-quatre belles bigarades bien saines ; six beaux citrons d'Italie ; bonne vieille eau-de-vie de Coignac, douze pintes ; sucre, six livres ; eau de fontaine ou de rivière, trois pintes.

Après avoir zesté les deux espèces de fruits avec toute la précaution possible, c'est-à-dire, sans enlever de l'écorce blanche, on met les zestes dans une grande bouteille de verre, on verse par-dessus les douze pintes d'eau-de-vie, on agite le mélange, qu'on laisse infuser pendant quinze jours en l'agitant au moins une fois par jour. Alors on fait dissoudre le sucre dans l'eau, dans laquelle on a préalablement fouetté un ou deux blancs

d'œufs, on passe l'infusion à travers la chausse de drap, on y réunit le syrop, on met le tout dans un vase qui bouche exactement, on agite le mélange, et au bout d'une quinzaine de jours, on filtre à la chausse, et on met la liqueur en bouteilles.

§. II.

Ratafiat de Grenoble ou de Teisser.

PRENEZ suc de merises noires, douze pintes; suc de belles cerises, trois pintes; canelle de la Chine, quatre gros; girofle, deux gros; esprit de vin à 36 degrés, huit pintes; sucre, huit livres.

On commence par faire infuser les aromates dans l'esprit de vin et quelques pintes d'eau, on la distille au bain-marie, pour retirer huit pintes de produit, on choisit des merises et des cerises bien mûres, on pèse quatre parties des premières et une des secondes, on les monde de leurs queues et de leurs noyaux, on les pille lé-

gèrement dans un mortier de marbre, on leur fait prendre un bouillon dans une bassine d'argent, avec les noyaux qu'on a mondés de leurs coques, on jette le tout sur des tamis supportés par des terrines, on exprime le marc à la presse, on réunit tout le jus, qu'on laisse déposer, on filtre le dépôt à la chausse de drap, on mesure quinze pintes de jus, on y fait dissoudre le sucre, en chauffant légèrement le mélange, on le laisse refroidir, on l'introduit dans un vase qui bouche bien avec l'esprit aromatique, on agite le mélange, et au bout de quinze jours à peu près, on le passe à la chausse pour le mettre en bouteilles.

§. III.

Ratafiat de Coing.

Prenez suc exprimé de coing, douze pintes, esprit de girofle et de canelle, comme dans le précédent, six pintes; sucre, six livres.

On choisit, dans leur saison, de

beaux coings bien jaunes et fraîchement cueillis, on les essuie avec un linge propre, pour ôter le duvet, dont ils sont toujours couverts, on les rape jusques au cœur, en observant de ne point y mettre les pepins, on laisse ces rapures à une température moyenne un ou deux jours, c'est-à-dire, jusques à ce qu'elles éprouvent un léger mouvement de fermentation, on les introduit alors dans un sac de toille neuve et forte, on les soumet à la presse pour en exprimer le suc, qu'on passe à la chausse, on en mesure la quantité prescrite, on y fait dissoudre le sucre, on réunit ce syrop avec l'esprit aromatique, on agite le mélange, et au bout d'une quinzaine de jours, on le passe à la chausse pour le mettre en bouteilles. Ce ratafiat n'est bon qu'après plusieurs années.

§. IV.

Ratafiat, ou Brou-de-Noix.

PRENEZ deux cents belles noix vertes; muscade, girofle de chaque,

que, deux gros; bonne eau-de-vie de coignac, douze pintes; sucre, six liv.; eau de rivière ou de fontaine, trois pintes.

On choisit des noix vers la fin de juillet, ou au commencement du mois d'août, on les pille avec leurs écorces dans un mortier, on concasse aussi la muscade et le girofle, on introduit le tout dans un vase qui bouche exactement, on verse l'eau-de-vie par-dessus, on laisse infuser pendant deux ou trois mois; alors on fait dissoudre le sucre dans l'eau, dans laquelle on a préalablement fouetté un ou deux blancs d'œufs, on égoutte les noix dans un tamis placé sur une terrine, on fait le mélange, on l'agite, on le laisse clarifier pendant une quinzaine de jours, on le passe à la chausse de drap, et on le met en bouteilles, pour n'en user qu'après quelques années.

§. V.

Ratafiat de Genièvre.

Prenez baies de genièvre bien

saines, deux livres; anis, coriandre, canelle, girofle, de chaque, deux gros; bonne vieille eau-de-vie de Coignac, douze pintes; sucre, six livres; eau de fontaine ou de rivière, trois pintes.

On concasse l'anis, la coriandre, la canelle, le girofle, et on les met avec les baies de genièvre, dans un vase qu'on puisse boucher, on verse l'eau-de-vie par-dessus. Au bout de trois semaines ou un mois d'infusion, on passe le mélange sur un tamis, on fait dissoudre le sucre dans l'eau de la recette, dans laquelle on a préalablement battu un ou deux blancs d'œufs, on mêle ce syrop avec la teinture aromatique, on agite le mélange, on le laisse clarifier pendant une quinzaine de jours, on le passe à la chausse de drap, et on le met en bouteilles.

§. VI.

Vin de Malaga factice.

PRENEZ raisins secs de Damas, dix-huit livres; fleurs de pêcher sechés artistement, quatre onces; vin de

Champagne blanc, non mousseux, vingt-six bouteilles.

On met les raisins de Damas et les fleurs de pêcher, dans un tonneau ou un autre vase suffisamment grand, on verse le vin par-dessus ces substances, et on laisse le tout en infusion pendant cinq ou six mois, ayant soin d'agiter le mélange de temps en temps pendant les trois ou quatre premiers mois. Après un mois ou six semaines de repos, on soutire la liqueur, on exprime le marc à la presse; on remet tout le vin dans le tonneau, on le laisse déposer pendant un mois, on le soutire, on le colle, et au bout de huit ou quinze jours, on le met en bouteilles.

On peut faire également du vin muscat de Malaga, en employant dans les mêmes proportions, les raisins muscats secs, la fleur de sureau et le vin blanc de Chabli, au lieu des ingrédiens de la recette du Malaga ordinaire.

CHAPITRE V.

Des Eaux spiritueuses aromatiques composées.

§. Ier.

Eau de Mélisse des Carmes.

PRENEZ mélisse citronée en fleurs et récentes, deux livres un quart; six beaux citrons d'Italie, noix muscades, trois onces; coriandre, six gros; girofles, canelle de la Chine, de chaque trois onces; racines sèches d'angélique de Bohême, deux onces; esprit de vin rectifié, neuf pintes.

On prend de la mélisse fraîche et en fleurs, on la monde de ses tiges, et on en pèse la quantité prescrite, on zeste les citrons, on concasse les autres substances, et on met le tout dans la cucurbite d'un alambic, avec l'esprit de vin, on la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau dont on bouche exactement le bec, on lutte la jointure, on assujétit le

thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant deux ou trois jours. Quand l'appareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, on lutte les jointures, et l'on procède à la distillation, pour retirer huit pintes de produit, que l'on peut rectifier, et en retirer sept pintes, si on veut l'avoir encore plus spiritueuse.

Vertus. Cette eau est stomachique, céphalique, vulnéraire, tonique, propre à dissiper les vapeurs et la mélancolie. La dose ordinaire est d'une cuillère à café, étendue dans un demi verre d'eau; on l'emploie aussi à l'extérieur, comme l'eau vulnéraire, et aux mêmes usages.

§. II.

De l'Eau vulnéraire spiritueuse ou d'arquebusade.

Prenez fleurs et feuilles récentes de sauge, d'angélique, d'absinthe, de sariette, de fenouil, de mentastrum, d'hisope, de mélisse citronée, de basilic, de rue, de thym, de marjolaine, de romarin, de calament, de serpo-

let, de fleurs de lavande; de chacune, huit onces; esprit de vin rectifié à trente-six degrés, neuf pintes.

On monde toutes ces substances de leurs tiges, on en pèse séparément la dose prescrite, et on met le tout dans la cucurbite d'un alambic, avec l'esprit de vin, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, dont on bouche exactement le bec, on lutte la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant 36 ou 48 heures. Quand l'appareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, on procède à la distillation pour retirer huit pintes de produit.

Vertus. On fait prendre intérieurement l'eau vulnéraire après les chutes, pour empêcher les dépôts de se former, on la donne dans les sincopes, les défaillances et les évanouissemens. La dose ordinaire est d'une cuillère à café, étendue dans un demi verre d'eau. On l'emploie aussi à l'extérieur avec beaucoup de succès, pour empêcher l'extravasion du sang, après les chutes et

les contusions, etc. elle s'emploie encore pour la bouche et la toilette en général.

§. III.

De l'Eau de Cologne.

Prenez esprit de vin rectifié, à 36 degrés, neuf pintes; eau de mélisse des Carmes, trois chopines; essence de bergamotes, quatre onces; essence de fleurs-d'orange ou néroli, deux gros; essence de cédrat, trois gros; essence de citrons, quatre gros; essence de romarin, quatre gros; teinture de benjoin, une once.

On met toutes ces substances dans une grande bouteille, on agite le mélange, et l'eau de Cologne est faite. Cependant, comme elle peut s'employer intérieurement, il est à propos de la rectifier. On y procède comme pour l'eau de mélisse, et on en retire une pinte moins que la quantité employée. Dans cet état, on peut l'employer à tous les usages auxquels est consacrée l'eau de mélisse des Carmes, parce qu'elle a à-peu-près les mêmes vertus.

§. IV.

Eau de miél odorante.

Prenez miel blanc, coriandre, de chaque, deux livres; vanille du Mexique, une once et demie; écorces récentes de citrons, quatre onces; girofle, muscade, de chaque, deux onces; styrax, calamite, benjoin, de chaque, deux onces; esprit de roses, de fleur-d'orange, de chaque, une pinte, esprit de vin rectifié à 36 degrés, neuf pintes.

On concasse toutes les substances sèches, on les met avec le miel et les zestes de citrons, dans la cucurbite d'un alambic, on verse l'esprit de vin par-dessus, on couvre la cucurbite de son chapiteau, on lutte la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant 36 ou 48 heures. Quand l'appareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, on distille jusques à siccité, on démonte l'appareil, on nétoye la cucurbite, on y re-

met le produit avec les esprits de roses et de fleurs d'orange, qu'on rectifie pour en retirer une pinte ou trois chopines de moins que la quantité employée.

Vertus. Cette eau est d'une odeur fort agréable, qui réjouit et récrée les esprits. On peut en faire usage comme de l'eau de mélisse; mais on ne l'emploie guère que pour la toilette.

§. V.

De l'Eau Royale.

PRENEZ macis, muscades, de chaque, deux onces; huile essentielle de cédrat, deux onces; esprit de vin rectifié, neuf pintes.

On concasse la muscade et le macis, on les met dans la cucurbite d'un alambic, avec l'esprit de vin, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lutte la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant 24 ou 36 heures. Quand l'appareil

est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, et on distille jusques à siccité, on démonte l'appareil, on nétoye la cucurbite, on y remet le produit avec l'huile essentielle de cédrat, que l'on rectifie ensemble, pour en retirer une pinte de moins que la quantité employée. Cette eau ne sert ordinairement que pour la toilette.

§. VI.

De l'Eau de Beauté.

Prenez fleurs et feuilles de thym récentes, 18 onces; fleurs et feuilles de marjolaine récentes, 18 onces; esprit de vin rectifié, neuf pintes.

On met ces trois substances dans la cucurbite d'un alambic, qu'on place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lutte la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant 24 ou 36 heures. Quand l'appareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le

chapiteau et le récipient, et on distille jusques à siccité, après quoi on rectifie le produit pour en retirer une pinte de moins.

Le nom de cette eau indique suffisamment ses usages.

§. VII.

De l'Eau de Chypre.

Prenez teinture ou quintessence d'ambre gris, six gros; huile essentielle de bergamote, néroli, de chaque, quatre gros; esprit de vin rectifié, six pintes; esprit de roses, de jasmin, de chaque, une pinte.

On rectifie les quatre premières substances ensemble, au bain-marie, on y ajoute les esprits de roses et de jasmin, et l'eau Chypre est faite. Elle n'a d'autre usage que pour la toilette.

CHAPITRE VI.

Des Esprits aromatiques simples.

§. Ier.

De l'Esprit de jasmin.

PRENEZ fleurs de jasmin une quantité quelconque, huile de Behen, quantité suffisante pour imbiber du coton, en proportion de la quantité de fleurs.

On dispose le coton imbibé d'huile et les fleurs, couche par couche, dans la cucurbite d'un alambic, on la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau aveugle ou de son couvercle plat, que l'on lutte exactement, on échauffe et l'on entretient le mélange au 25e degré de température, pendant 24 ou 36 heures; par ce moyen, l'arome du jasmin, trop fugace pour être obtenu par la distillation, se fixe à l'huile, d'une manière assez durable. On exprime le coton à la presse, on reçoit

l'huile dans des flacons, qu'on bouche bien, et quand on veut faire de l'esprit de jasmin, on réunit dans un même flacon une partie d'huile et deux d'esprit de vin rectifié, on agite le mélange qui se trouble, on l'expose à une température assez froide, pour que l'huile se fige bien, et quand elle l'est, on en sépare l'esprit qui s'est emparé de l'arome du jasmin.

Les esprits de lis, de tubéreuse, de violette, de jonquille, se préparent de la même manière.

§. II.

Esprit de Fleur - d'Orange.

PRENEZ pétales de fleur-d'orange, bien fraîches, neuf livres; esprit de vin rectifié, neuf pintes.

On met les pétales de fleur-d'orange dans la cucurbite d'un alambic, avec l'esprit de vin, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lutte la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe

et on entretient le mélange au 25 ou 30e. egré, pendant 24 heures; on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, et on distille jusqu'à ce qu'on ait obtenu la même quantité de produit, que l'on a employé d'esprit de vin.

Si l'on veut avoir de l'esprit de fleur-d'orange, double ou triple, ou redistile, ce premier produit une ou deux fois, sur une égale quantité de nouvelles fleurs-d'oranges.

L'esprit de rose se prépare absolument de la même manière.

§. III.

Esprit de Lavande.

PRENEZ fleurs récentes de Lavande, neuf livres; esprit de vin rectifié, neuf pintes.

On met ces fleurs, mondées de leurs tiges dans la cucurbite d'un alambic avec l'esprit de vin, on la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lutte la jointure, on

assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 30e. degré, pendant 24 heures. Quand l'appareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, et on distille jusqu'à ce qu'on ait obtenu neuf pintes de produit. Si l'on veut avoir cet esprit double ou triple, on le redistille, une ou deux fois, sur pareille quantité de nouvelles fleurs de Lavande.

Les esprits de thym, de romarin, de marjolaine de basilic, d'hysope, de réséda, etc., etc., se préparent de la même manière.

L'esprit de genièvre peut encore s'obtenir, en suivant les mêmes proportions et les mêmes procédés.

§. IV.

Esprit ardent de Cochléaria.

Prenez feuilles récentes de cochléaria, dix-huit livres; racines fraiches de raifort sauvage, neuf livres; esprit de vin rectifié, neuf pintes.

On coupe par tronçons les racines de raifort sauvage, on les pile dans un mortier, et quand elles le sont à-peu-près, on y ajoute les feuilles de cochléaria, et puis on donne encore quelques coups de pilon, on met le tout dans la cucurbite d'un alambic, avec l'esprit de vin, on la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lutte la jointure, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, on procède à la distillation jusqu'à siccité, on rectifie le produit, pour en retirer huit pintes seulement.

Vertus. L'esprit ardent de cochléaria est un très-bon remède contre le scorbut : on peut aussi s'en garantir par son usage. Il est également bon dans l'hydropisie, dans les rhumatismes, la pierre, la gravelle, la jaunisse : il excite les urines et les régles. La dose ordinaire d'une cuiller à café, que l'on étend dans au moins un demi verre d'eau, soit pour l'avaler ou s'en laver la bouche ; mais on l'emploie seul quand il s'agit de frictions.

§. V..

§. V.

Esprit de Framboises.

Prenez framboises bien mûres, dix-huit livres; esprit de vin rectifié, neuf pintes.

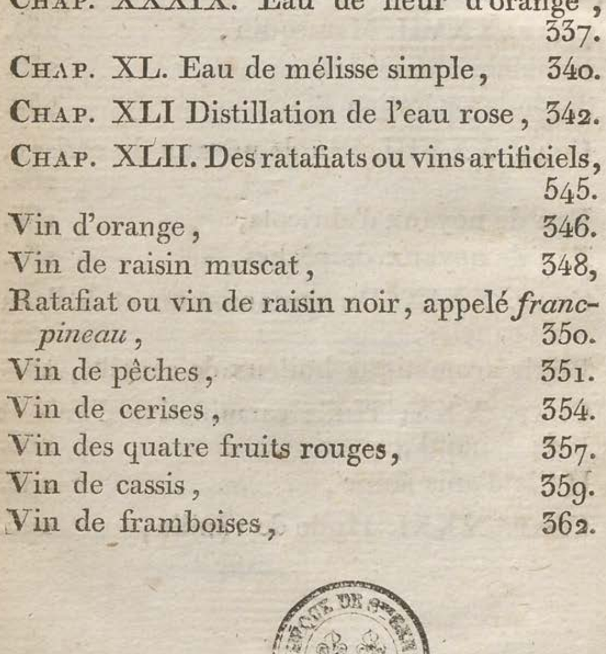
On met ces deux substances dans la cucurbite d'un alambic, qu'on place dans son bain, on monte l'appareil en entier, et on distille de suite pour retirer dix pintes de produit. Si l'on veut cet esprit plus odorant, on peut le redistiller sur neuf livres de nouvelles framboises, pour n'en retirer que la quantité employée.

L'esprit de fraises se prépare de la même manière.

FIN DU TOME PREMIER.

TABLE

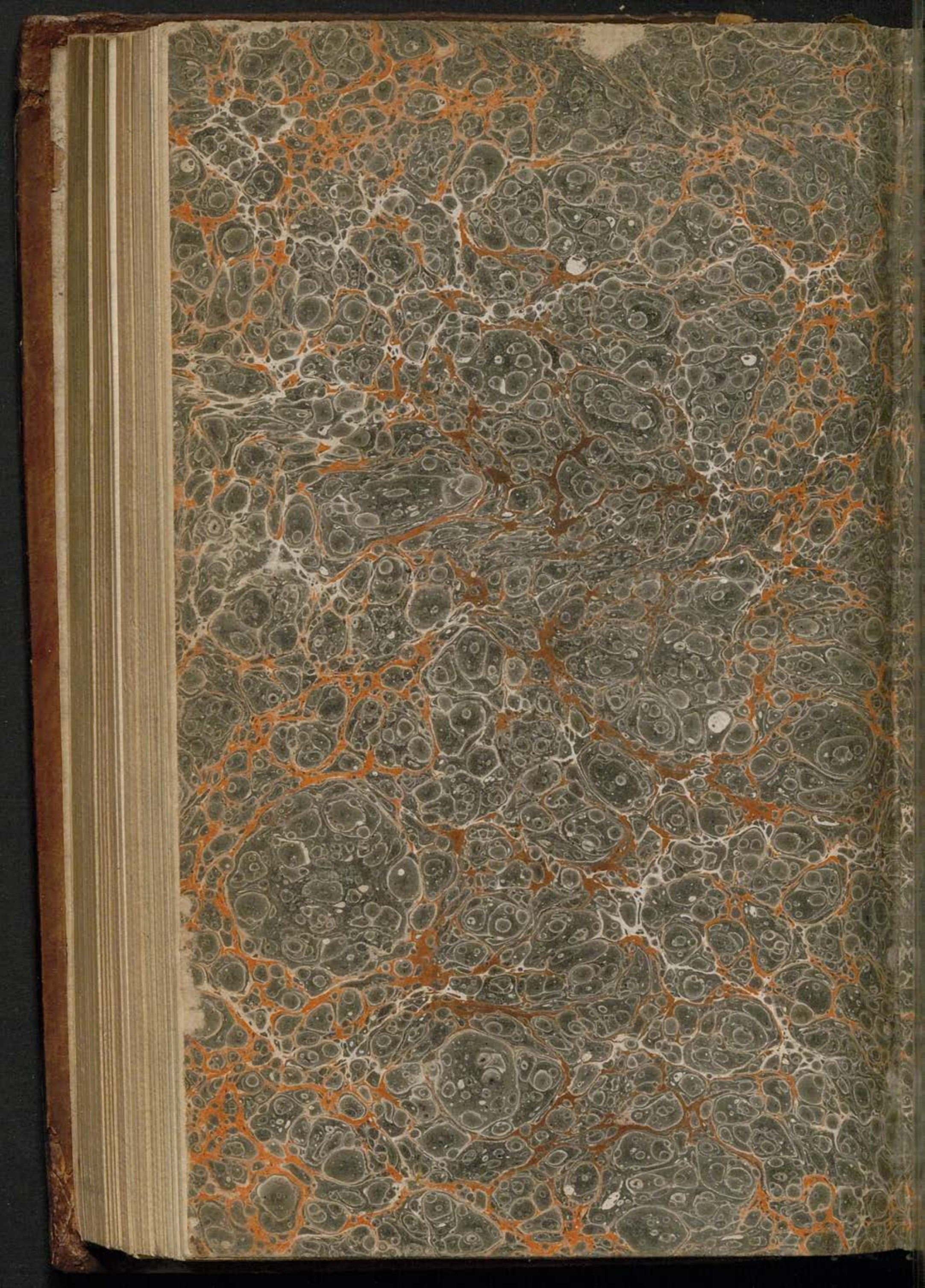
Des Matières contenues dans le premier Volume.

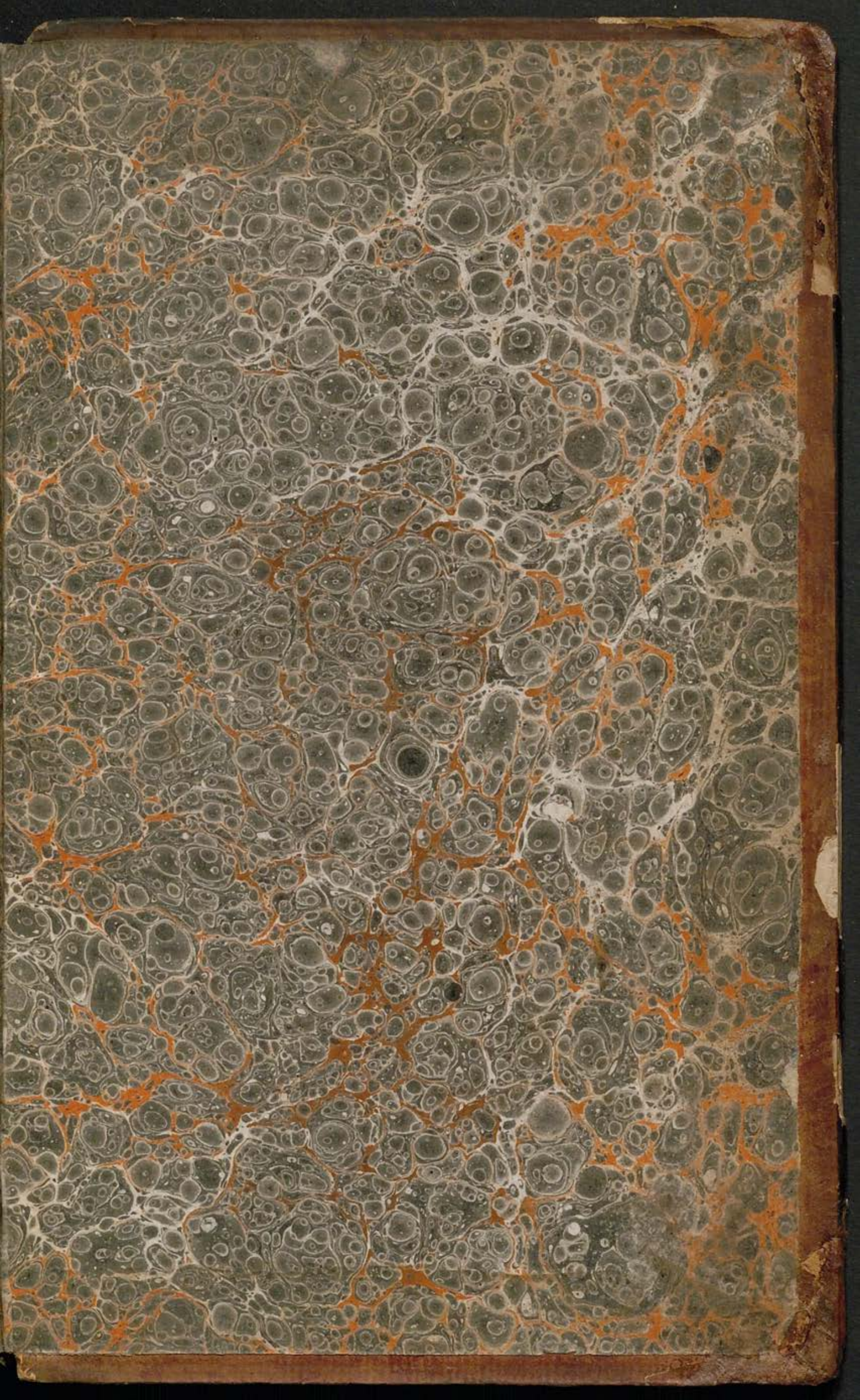


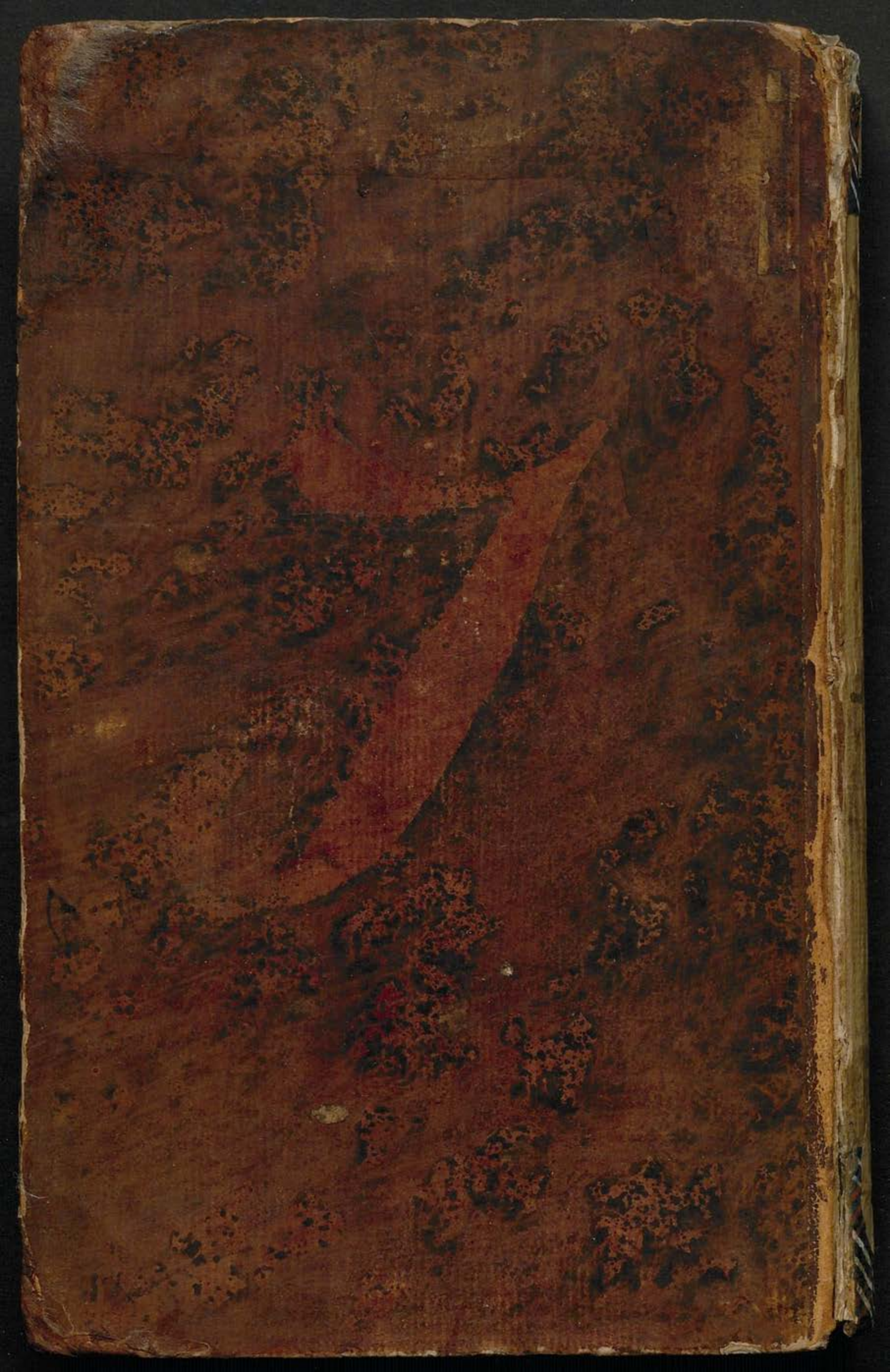


Fin de la Table du premier Volume.









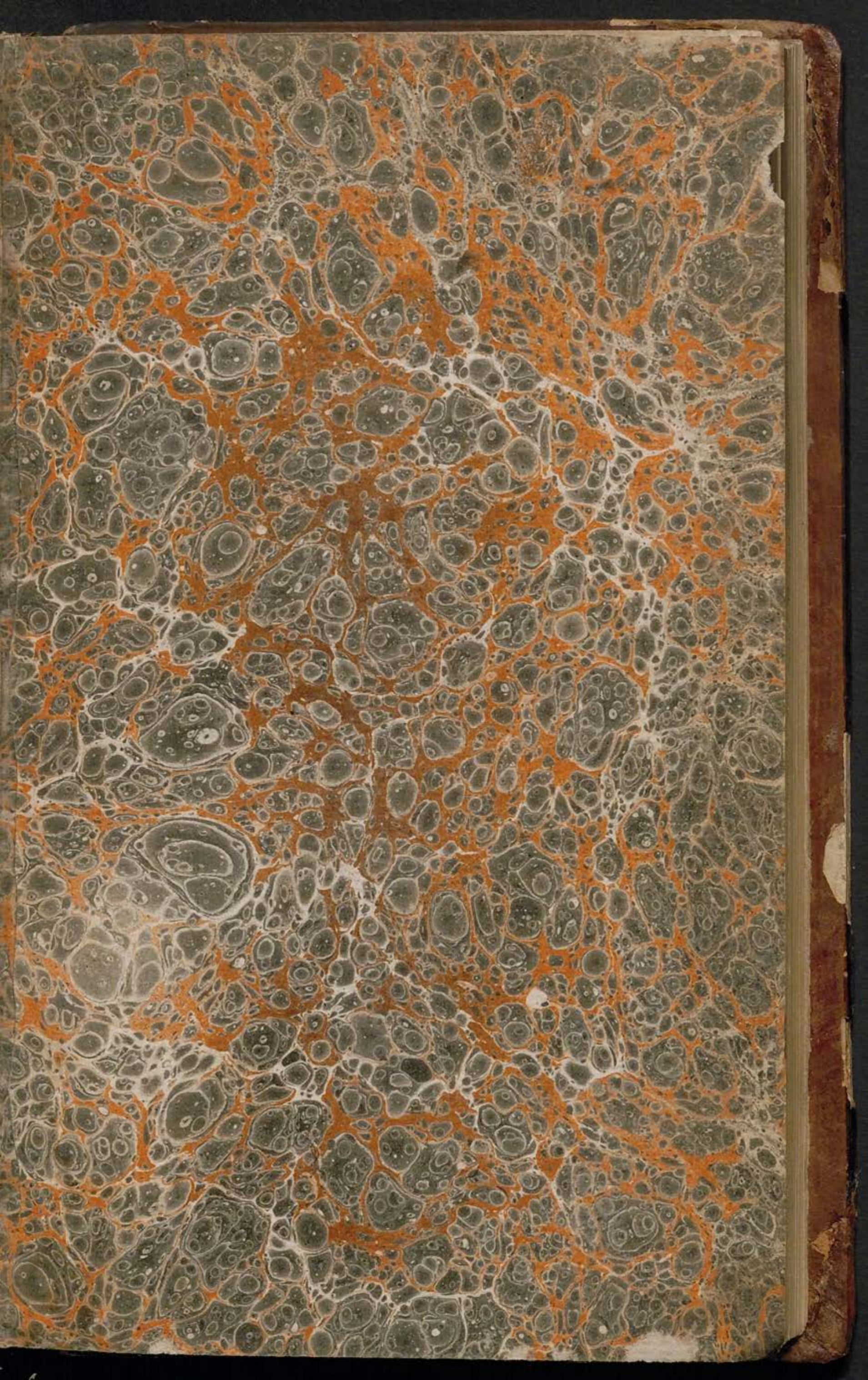


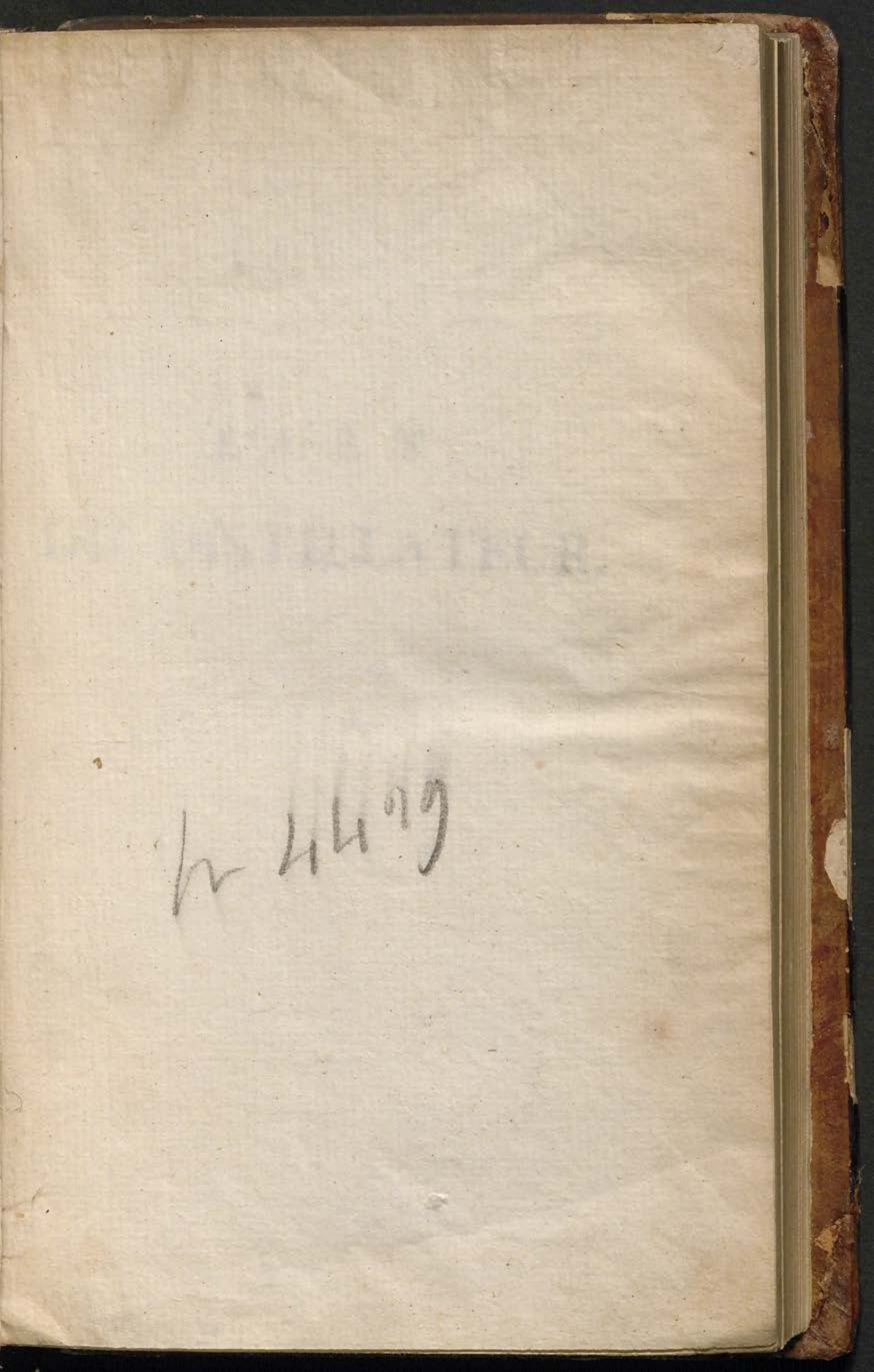


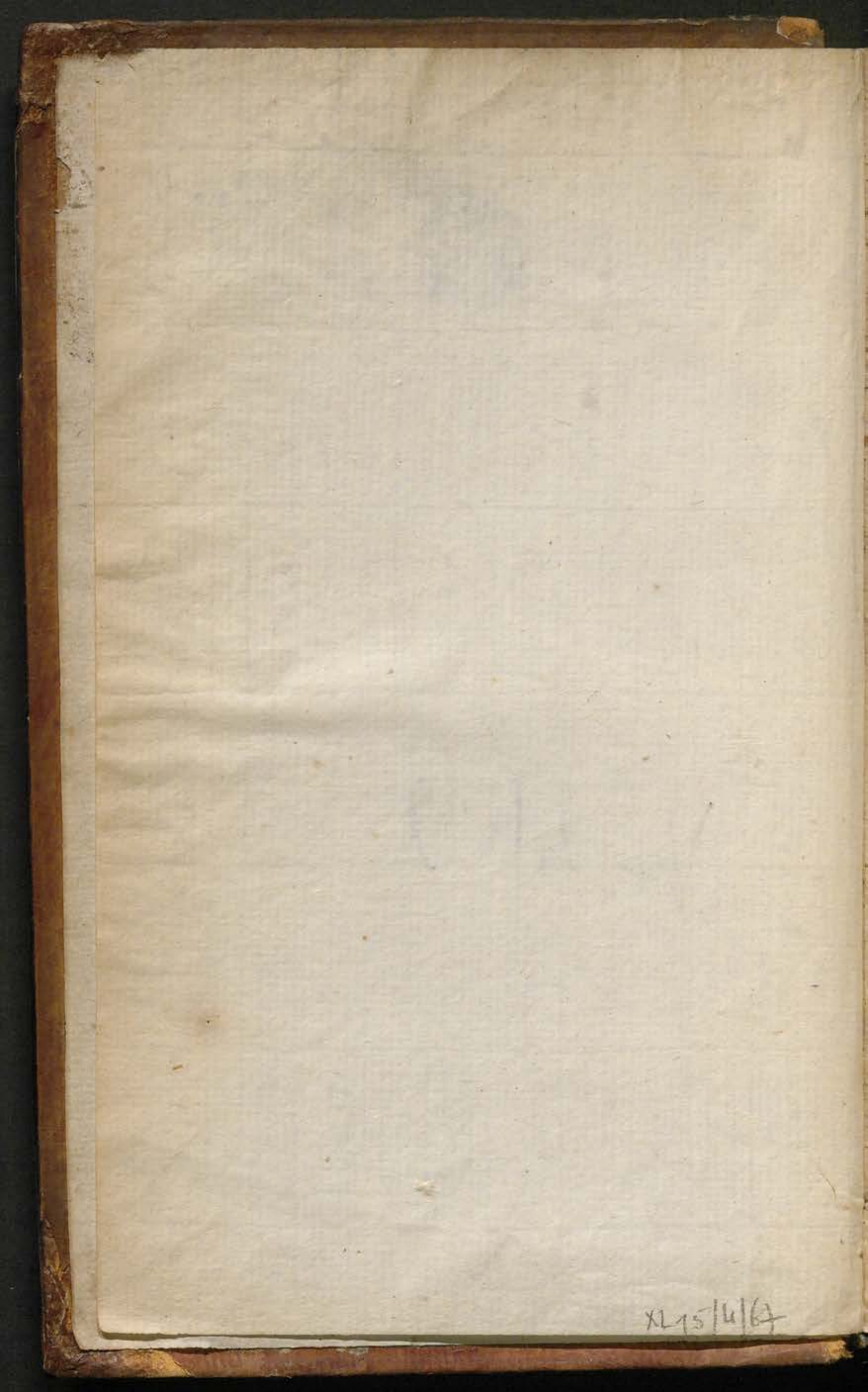












L'ART
DU DISTILLATEUR.

L'ART DU DISTILLATEUR,

CONTENANT

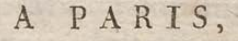
Tous les procédés et toutes les opérations du Distillateur-Liquoriste-Limonadier et d'Officier de bouche.

SECONDE ÉDITION,

Augmentée de l'Art du Brûleur de vin, du Brasseur, du Vinaigrier; des recettes et des procédés des liqueurs de table, connues sous le nom générique de *Liqueurs des Isles*, et de toutes les découvertes dont la moderne Chimie vient d'enrichir l'Art du Distillateur.

PAR DUBUISSON.

TOME PREMIER.



A PARIS,

CHEZ METIER, Libraire, rue du Pont de Lody, près la rue de Thionville et le Quai des Grands-Augustins.

LEVACHER, Libraire, rue du Hurepoix, n° 12, au bout du Quai des Augustins, et près le Pont Saint-Michel.

AN XI. — 1803.

DE L'IMPRIMERIE DE DYVERNOIS.

AVANT-PROPOS.

Un bon traité de distillation, contenant tous les procédés et toutes les opérations du Distillateur-Liquoriste-Limonadier et d'officier de bouche, est, et sera, sans doute, encore long-temps un livre infiniment rare, en effet de quelle main peut sortir un tel ouvrage? ce ne peut être certainement que de celle d'un praticien; mais d'un praticien que la nature ait doué d'une grande délicatesse des sens de la *vue*, du *goût* et de l'*odorat*, sans quoi il n'aura jamais bien apprécié les résultats de ses opérations; d'un esprit observateur et très-zélé; sans quoi il n'aura jamais fait et enregistré exactement les observations que sa pratique lui aura donné lieu de faire; il faut qu'il possède assez bien sa langue pour l'écrire correctement; qu'il sache assez d'histoire naturelle pour bien connoître et définir les propriétés et les

caractères des substances simples qui entrent dans ses compositions ; assez de chimie pour bien entendre et décrire la théorie de la distillation ; il faut enfin qu'à toutes ces qualités, il joigne un assez grand amour de l'art qu'il professe pour en préférer les progrès à son intérêt particulier.

Assez et beaucoup trop d'auteurs ont traité cette matière, mais je ne vois que M. Dubuisson, que le succès ait couronné, parce qu'il est le seul qui ait réuni toutes les qualités dont je viens de démontrer la nécessité.

Déjean, avant lui, avoit donné son *Parfait Distillateur*, mais l'énorme proportion d'eau qu'il fait entrer dans ses liqueurs prouve (si ses organes ne l'ont pas trompé) qu'il s'occupoit plus des progrès de sa fortune, que de ceux de son art. Un tel ouvrage ne peut servir qu'à égarer au lieu de guider ceux qui le consultent. *L'Art du Distillateur-Liquoriste*, par M. de

Machy, ne mérite pas plus de confiance. Ce célèbre pharmacien, également instruit dans la chimie et dans l'histoire naturelle, n'ayant jamais pratiqué l'Art du Distillateur-Liquoriste, ne pouvoit qu'en décrire tout au plus les généralités. Il n'appartient qu'au praticien consommé de rediger le manuel de son art.

Je ne parle pas de plusieurs autres, qui sont entrés dans la même carrière, et dont la plupart manquant de l'expérience et de la théorie nécessaire, n'ont pas seulement aperçu le but qu'ils devaient se proposer d'atteindre.

Ce n'est donc pas sans raison que les gens de l'art et les amateurs desiraient ardemment une nouvelle édition de l'*Art du Distillateur*, de M. Dubuisson, qui est évidemment le seul guide fidèle qu'ils puissent consulter. Ils ne l'auroient pas attendu si long-temps, s'il n'eût pas fallu extraire des manuscrits de l'Auteur, les

matériaux propres à remplir le cadre des additions et changemens qu'il avoit projetté de faire à la seconde Edition de son ouvrage, pour l'élever à la hauteur des grands progrès que la Chimie moderne a fait faire à l'Art du Distillateur.

Ces additions, toutes considérables qu'elles sont, ne changent point le plan de l'ouvrage. La seconde Edition se trouve comme la première, divisée en deux parties principales, dont l'une contient tout ce qui est relatif aux liqueurs *spiritueuses*, simples ou composées.

Et l'autre renferme tout ce qui a trait aux liqueurs qu'il appelle *aqueuses*, parce que l'eau en est la base, soit sous forme fluide, comme le café, les liqueurs rafraîchissantes et les sorbets, soit sous forme solides, comme les glaces, et parce qu'il n'entre point de liqueurs spiritueuses dans leur composition.

Le premier volume, qui comprend la

première Partie, est augmenté de l'*Art du Brûleur de vin*, ou *Distillateur d'eau-de-vie*, d'un Abrégé de l'*Art du Brasseur*. Ces deux chapitres remplacent, conformément au plan de l'auteur, la Dissertation critique qu'il avait faite dans sa première Edition du *Distillateur-Liquoriste de M. de Machy*. Il est encore enrichi des recettes et des procédés d'un assez grand nombre de liqueurs de table, connues sous le nom générique de *Liqueurs des Isles*. Pour se conformer au goût du temps, M. Dubuisson fait entrer dans ces liqueurs, moins de sucre et plus d'eau que dans ses anciennes recettes, en avertissant que, dans celui-ci comme dans les autres, les proportions de ces matières peuvent varier à volonté suivant que l'on veut faire des liqueurs, *huileuses*, *crémeuses* ou *clairettes*.

A la suite de ces recettes placées en forme de Supplément, à la fin du pre-

mier volume, se trouve la manière de préparer plusieurs liqueurs spiritueuses aromatiques, médicamenteuses, ou simplement destinées à la toilette.

Toutes les additions faites au second volume se trouvent placées à la fin, en forme de Supplément. Elles consistent dans les recettes et les procédés des pastilles à la goutte, et des pastilles odorantes à brûler; dans la manière de préparer les syrops les plus en usage, au nombre desquels se trouve le syrop de *punch;* de faire les différentes espèces de confitures. Elles sont terminées par la description de l'art de faire le vinaigre, tant en grande qu'en petite quantité, et plusieurs compositions dans lesquelles il entre comme excipient. La Table, à la fin de chaque volume, indique l'ordre des Matières qui y sont contenues.

L'ART DU DISTILLATEUR.

PREMIÈRE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

De la Distillation en général.

LA Distillation est une opération par laquelle on sépare, au moyen du feu, et on recueille les parties volatiles d'un corps d'avec celles qui ne le sont pas.

Cette opération s'exécute dans des vaisseaux d'une structure convenable et appropriée à la nature des substances qu'on soumet à la distillation. S'il s'agit de distiller des substances fort composées, très-susceptibles d'être

altérées par la chaleur, et qui contiennent des principes très-volatils telles que le sont la plupart des plantes odorantes, les liqueurs spiritueuses et autres de cette nature, on se sert du vaisseau distillatoire, qu'on nomme *alambic*, et on doit prendre celui qui et garni d'un *bain-marie.*

Comme dans l'espèce de distillation qui se fait à l'alambic, les vapeurs des corps volatils montent verticalement et se condensent dans sa partie supérieure *ou chapiteau*, cette sorte de distillation a été nommée *per ascensum.* On peut distiller très-commodédément de cette manière toutes les substances assez volatiles pour monter à un degré de chaleur qui n'excède pas celui de l'eau bouillante, tels que les *fluides spiritueux*, *l'eau*, soit seuls, soit comme excipients des plantes odorantes dont on veut obtenir *les esprits recteurs* ou *les huiles essentielles.*

Lorsqu'il est question de distiller des composés, dont les principes les plus volatils ne peuvent s'élever qu'à un degré de chaleur supérieur à celui

de l'eau bouillante, c'est à la *cornue* qu'on doit avoir recours pour faire la distillation, parce que ce vaisseau se met commodément, soit aux bains de sable, soit à feu nud, et peut être placé dans le fourneau de réverbère de manière que la matière qu'il contient soit chauffée en même temps de tous les côtés. La cornue est une espèce de bouteille de figure ovale, terminée par *un col* qui diminue insensiblement en largeur, et incliné de manière que les vapeurs n'en peuvent sortir que latéralement, et c'est par cette raison qu'on nomme cette sorte de distillation *per latus*.

Il y a une troisième espèce de distillation qu'on a nommée *per descensum*, parce qu'elle consiste à appliquer la chaleur au-dessus des corps dont on veut séparer les parties volatiles; ce qui force ces dernières à descendre dans un vase destiné à les recevoir; mais cette manière de distiller est vicieuse à tous égards et parconséquent abandonnée généralement.

Ce qui se passe dans la distillation

en général est fort simple et fort aisé à concevoir. Les substances volatiles deviennent spécifiquement plus légères quand elles éprouvent un degré de chaleur convenable : elles se réduisent en vapeurs et se dissiperoient sous cette forme, si elles n'étoient retenues et déterminées à passer dans des endroits plus froids, où elles se condensent et prennent la forme de liqueurs, si elles sont de nature à cela, comme toutes celles dont il sera question dans le cours de cet ouvrage, qui doivent être toutes distillées à l'*alambic*, excepté pourtant le vinaigre qui doit l'être dans une cornue de verre, ou dans une cucurbite de grès surmontée d'un chapiteau de verre.

La distillation se fait ordinairement dans un laboratoire construit en pierres, vouté ou plafoné avec soin, d'une grandeur et d'une forme analogues à l'espèce de distillation qu'on y fait. Nous décrirons d'abord celui du brûleur de vin, en décrivant le procédé de la distillation de l'eau-de-vie.

§. Ier.

Du local et des vaisseaux nécessaires à la distillation de l'Eau-de-vie.

Le bâtiment où se fait cette opération est à-peu-près de trente-six pieds de longueur, sur trente de largeur. Il doit être bâti en pierres, vouté ou solidement plafoné. Il doit être placé à côté d'un vaste cellier garni de foudres où le vin puisse se conserver et se perfectionner et desquelles il puisse être conduit par des tuyaux dans l'alambic même. Des caves disposées au nord, et à double porte, doivent se trouver sous la partie du laboratoire éloignée des fourneaux et sous le cellier, dans lesquelles on puisse descendre par des tuyaux, ou autrement l'Eau-de-vie à mesure qu'on l'obtient : car l'esprit ardent, quoique renfermé dans des tonneaux s'évapore en partie, et parconséquent diminue de titre ou de force, plus particulièrement en été qu'en hiver à cause de la chaleur. Il est donc essentiel de tenir les Eaux-de-vie dans un lieu frais, peu suscep-

tible des variations de l'atmosphère, comme dans une cave suffisamment profonde et disposée comme nous venons de le dire.

Il faut sur-tout que cet établissement soit placé de manière à l'approvisionner facilement de toute l'eau nécessaire à sa consommation. Il en faut beaucoup pour entretenir la propreté des vaisseaux, et plus encore pour rafraîchir les alambics. Pour cela une pompe est indispensable, ainsi qu'un réservoir assez grand pour contenir toute l'eau dont on a besoin dans la journée, et même davantage. Il doit être rempli chaque soir avant que les ouvriers quittent la brûlerie; et si on travaille nuit et jour, il doit l'être soir et matin; sans cette précaution on aura toujours de mauvaise Eau-de-vie : l'eau du serpentin sera trop chaude, et l'Eau-de-vie prendra un goût d'empyreume, et souvent de cuivre. Avec ce réservoir cet inconvénient n'est point à craindre; car étant à la hauteur des pipes qui contiennent le serpentin, l'eau froide

coule continuellement dans leur fond, et chasse l'eau chaude à la partie supérieure, qui se décharge à mesure hors du laboratoire au moyen d'un tuyau placé au bord supérieur de ces mêmes pipes. Avec cette précaution le filet d'Eau-de-vie qui sort du bec inférieur du serpentin est bien condensée en liqueur, et il ne s'échappe point ou presque point de l'esprit ardent par l'évaporation, ce qui n'a pas lieu dans le cas contraire. Ainsi l'on gagne et sur la quantité et sur la qualité de l'Eau-de-vie, quand on a soin de rafraîchir de cette manière.

Les dernières formes d'Alambic adoptées dans les brûlries modernes sont des chaudières plus larges que profondes. Leur fond est bombé en dedans pour porter l'action du feu également dans toutes les parties de la liqueur, et rejeter sur les angles, qui reposent sur la maçonnerie du fourneau, les matières qui peuvent se déposer dans le fond de la liqueur et où, par-conséquent, le dépôt est moins dangereux; car lorsque ces dé-

pôts se forment sur les points soumis immédiatement à l'action du feu, ils forment une croûte, qui empêche le liquide de mouiller cet endroit de la chaudière, qui en est recouvert, et alors la croûte brûle, et donne au produit de la distillation le goût d'empyreume ou de brûlé. Cet inconvénient n'est plus à craindre dans un alambic dont le fond de la chaudière est bombé en dedans; car le dépôt est rejeté sur les angles, qui reposant sur la maçonnerie, sont soustraits à l'action directe du feu.

Ces chaudières ont encore un autre avantage très-considérable, c'est de n'être rétrécies par le haut qu'autant qu'il est nécessaire pour donner à leur collet la force de soutenir le large chapiteau, dont elles sont surmontées. Les parois de ce chapiteau, qui a la forme d'un cône renversé, sont ordinairement inclinés de soixante à soixante-quinze degrés, parce que cette inclinaison favorise l'écoulement des gouttes d'Eau-de-vie condensées qui s'y appliquent, et qui descendent de-là dans

la rigole qui se trouve dans la partie inférieure du chapiteau et qui les conduit dans le serpentin.

Le serpentin est un long tuyau d'étain, tourné en spirale, dont on soutient les contours par des tringles d'étain perpendiculaires qui y sont soudées. Il est arrangé dans une vaste pipe, de manière que ses extrémités inférieure et supérieure sortent de cette pipe, par deux trous, autour desquels elles sont fortement assujetties : l'extrémité supérieure du serpentin, reçoit le bec du chapiteau de l'alambic, et son extrémité inférieure entre dans un récipient qu'on appelle *bassiot*. La capacité de ce tuyau doit diminuer graduellement de spirale en spirale, de manière à ce que l'ouverture supérieure, soit d'un diamètre, moitié plus grand que celui de l'ouverture inférieure. L'eau de la pipe se renouvelle perpétuellement dans le bas, au moyen d'un entonnoir qui y conduit, l'eau froide et la chaude s'évacue par le haut, au moyen d'un petit tuyau qui s'étend à l'extérieur, et qui la porte hors du laboratoire.

Les fourneaux destinés à recevoir ces alambics, sont placés dans le laboratoire, de manière à recevoir le jour en face, et sous des cheminées assez bien construites pour ne pas fumer. Ces fourneaux s'élèvent jusques au collet de la chaudière, qui répose sur leurs bords au moyen de plusieurs anses clouées à sa partie supérieure et tout auprès du collet. La cheminée, qui part du foyer, est construite en spirale, de manière à faire circuler la chaleur jusques au haut de la chaudière, qui se trouve par conséquent chauffée dans toute sa hauteur. La grille du fourneau, dont le bord antérieur répond au même bord du fond de la chaudière, ne s'étend que jusques au milieu du fourneau; par ce moyen, la flamme aspirée, par la cheminée, leche la partie postérieure du fond de la chaudière, et suffit pour l'échauffer autant que la partie qui domine directement le combustible. Sans cette précaution, l'ouvrier qui dirige le feu, pourroit tomber dans l'inconvénient de pousser du combustible, jusques au fond du foyer, qui

brûleroit en pure perte, ou plutôt au détriment de la liqueur, qui se trouveroit beaucoup plus échauffée du côté de la cheminée, que du côté de la porte du fourneau.

Le cendrier de ces fourneaux doit être moins large que le foyer, l'ouverture de l'un et de l'autre est garnie d'une porte qui ferme très-exactement.

Les fourneaux destinés à ne brûler que du bois, n'ont pas besoin de foyer, ni par conséquent de grille. Le bois brûle très-bien sans cela; au contraire une grille affameroit le fourneau et augmenteroit inutilement la consommation du bois. S'il en existait une, on pourroit parer à cet inconvénient au moyen d'une plaque de fer dont on la couvriroit quand le fourneau devroit être chauffé en bois.

§. II.

Maniere de gouverner les vaisseaux distillatoires.

La grandeur des vaisseaux que nous

venons de décrire varie presque autant que les fabriques. Ceux qui contiennent de 90 à 100 veltes bouillent sept à huit heures par chaque chauffe. Comme cette ébullition est très fortes, et quelle augmente le volume du vin, on a soin de ne pas remplir entièrement la chaudière, autrement les bouillons pourroient monter au-dessus, faire sauter les luts, ou du moins faire passer du vin dans le récipient, ce qui gâteroit le produit de la distillation, et forceroit à la recommencer. Pour éviter cet accident, on laisse 7 à 8 pouces de vide dans la chaudière.

Dès que l'appareil est chargé et lutté, on a le plus grand soin de garnir le fourneau avec du bois le plus inflammable afin d'échauffer la chaudière et de porter le vin à l'état d'ébullition le plus promptement possible.

Une fois que le vin bout, on recharge le fourneau de bois moins combustible, et en quantité suffisante pour retirer toute la bonne *Eau-de-vie*. Quand il est en pleine ignition, on ferme la porte du fourneau, et lorsqu'il est à-peu-près

réduit en braise, on pousse la soupape de la cheminée, afin de concentrer toute la chaleur sous la chaudière, au moyen de la soupape de la cheminée on augmente ou diminue l'activité du feu, suivant que le filet d'Eau-de-vie est trop gros ou trop petit.

On conduit la distillation jusques au moment où la liqueur qui passe n'est plus inflammable, ce que l'on reconnoît en jetant sur le chapiteau brûlant de l'alambic, et en présentant une lumière à l'endroit où ce fluide s'évapore ; s'il se manifeste une petite lumière bleuâtre, c'est une preuve qu'il reste de l'esprit, et l'on continue de distiller; l'absence de la flamme annonce que le produit n'est plus que de l'eau, et l'on arrête l'opération.

Mais avant que d'en être là, on a eu soin de changer de récipient dès qu'elle a commencé à perdre, c'est-à-dire, suivant le langage *des brûleurs*, dès que l'Eau-de-vie *seconde* a passé. Cette seconde qualité d'Eau-de-vie est mise à part; elle forme ce que les brûleurs appellent *repasse*, ou Eau-

de-vie très-flegmatique, qui ne peut entrer dans le commerce qu'après avoir été déflegmée par une nouvelle chauffe ou distillation.

Lors donc que le produit de la distillation n'est plus inflammable, on ouvre le robinet de décharge qui se trouve au bord inférieur de la chaudière, la vinasse s'écoule, et dans quelques fabriques on lave la chaudière; mais dans le plus grand nombre on n'en fait rien.

Quand, par le moyen d'une seconde chauffe ou distillation, on est parvenu à porter l'Eau-de-vie seconde au titre du commerce, on la réunit avec l'Eau-de-vie première et on la met en vente. C'est l'usage au moins dans une partie des fabriques; mais dans d'autres, comme dans les départemens méridionaux de la France, on la convertit auparavant en Eau-de-vie double, par de nouvelles distillations ou rectifications.

§. III.

De la rectification des Eaux-de-vie.

La rectification exige un nombre de chauffes proportionnées à la quantité de flegme contenu dans l'Eau-de-vie, et au degré de déflegmation qu'on veut la porter. Si les fabricans cherchoient la perfection, ils la rectifieroient *au bain-marie*. Ce procédé est infiniment supérieur à celui qu'on suit ordinairement dans les brûleries. L'esprit obtenu de cette manière contient beaucoup moins d'huile essentielle âcre du vin, beaucoup moins d'acide malique, et contracte sur-tout beaucoup moins de goût de feu.

Cependant la méthode la plus usitée dans les fabriques consiste à rédistiller les Eaux-de-vie à feu nud et dans les mêmes alambics qui ont servi à distiller les vins. La seule différence entre cette seconde opération et la première, c'est de la faire à plus petit feu, afin que l'esprit monte doucement, et coule à petit filet. Mais quelqu'attention qu'ils

mettent à régler le feu, leur Eau-de-vie chauffe toujours plus inégalement qu'au bain-marie, et d'ailleurs son contact immédiat avec le feu fait qu'elle ne peut se débarrasser de l'huille essentielle âcre, de l'acide malique et du goût de brûlé, qui se forme nécessairement avec elle dans la combustion du vin. Voilà les bases et les principes généraux d'après lesquels sont établies et gouvernées toutes les brûleries de vin modernes. Les changemens adoptés dans la forme des vaisseaux distillatoires, et dans la manière de s'en servir, ont diminué de beaucoup les frais de fabrication.

Les produits ont aussi gagné quant à la qualité; mais ils n'ont point encore ce degré de perfection dont ils sont susceptibles : pour l'atteindre, il faudroit, comme nous l'avons dit, que les brûleurs rectifiâssent leurs Eau-de-vie au *bain-marie*. Il faudroit encore que leurs vaisseaux de cuivre fussent bien étamés, et qu'ils eussent soin de les entretenir propres, ce qui n'a pas lieu au moins dans la plupart des fabriques.

fabriques. Presqu'aucuns brûleurs ne font étamer leurs alambics, ni n'ont le soin de les bien faire laver après chaque distillation. Aussi le fond de leurs chaudières est ordinairement recouvert d'une couche de vinasse brûlée, qui, de concert avec le vert-de-gris, qui tapisse l'entonnoir des autres parties de leurs alambics, concourent à donner le goût âcre, mordant et quelquefois empyreumatique qui caractérise encore la plupart des Eaux-de-vie du commerce, et qui réduit le distillateur-liquoriste à l'indispensable nécessité de le rectifier au bain-marie avant que de les employer dans la composition de ses liqueurs.

Il y a dans la fabrique d'Eau-de-vie, comme dans le commerce et les arts, différens procédés pour s'assurer du degré de l'esprit; mais je n'en ferai connoître qu'un, parce qu'il est bien plus sûr que les autres et à la portée de tout le monde. Il consiste à plonger dans cette liqueur un aréomètrearmé de son thermomètre qui tient compte des différences que peuvent y apporter

les divers états de l'atmosphère : avec cet instrument on constate exactement le degré, et on peut le porter à tel autre que l'on desire.

§. I V.

Du choix des Vins.

LES Vins fournissent plus ou moins d'Eau-de-vie selon leur degré de spirituosité. Un Vin très-généreux en fournit jusques au tiers de son volume. Le moyen terme du produit des Vins dans le midi de la France est d'un quart de la totalité. C'est sur-tout par la proportion différente de ce produit que les Vins diffèrent le plus entr'eux. Nos Vins du midi en contiennent beaucoup plus que ceux des autres provinces, que ceux de l'*Aunis* et de l'*Angoumois* par exemple qui n'en donnent qu'un sept ou huitième de leur volume. Il y en a dans certains pays du nord dont on retireroit à peine un quinizème. Plus un Vin est riche en esprit, moins il contient d'acide malique. Aussi les Vins les plus gé-

néreux fourniroient-ils les meilleures Eaux-de-vie, s'ils réunissoient les autres qualités nécessaires à cet effet.

La première de ces qualités c'est que les Vins soient entièrement fermentés. L'expérience prouve tous les jours qu'un Vin de trois et même de six mois donne moins d'esprit ardent, et de moindre qualité que celui qui n'est distillé qu'au bout d'un an.

La limpidité du Vin est une autre qualité qui concourt à la bonté de l'Eau-de-vie. Il est démontré que la partie carnante et le tartre du Vin sur lesquels la chaleur agit dans l'alambic, donnent un goût âcre à l'Eau-de-vie; or ce qui trouble le Vin n'est ordinairement que la lie qui n'est pas encore précipitée, et dont les principales parties constituantes sont du tartre et de l'extractif chargées de matière colorante.

Voilà sans doute la raison de la supériorité des Eaux-de-vie de l'Aunis et de l'Angoumois sur celles des pays méridionaux de la France. A l'occident on ne distille presque que des Vins

blancs, qui contiennent essentiellement moins de tartre, moins d'extrait et point de matière colorante. Au contraire, au midi, on ne distille que des Vins rouges très-foncés en couleur, et naturellement plus chargés de tartre et d'extractif que les blancs, d'ailleurs ces derniers ne fermentent point avec la grappe, ce qui en diminue encore leur dose naturelle.

Les brûleurs qui ont la faculté de faire eux-mêmes les Vins destinés à leurs brûleries y trouvent un grand avantage : car la manière de les faire et de les conserver contribue beaucoup à la quantité et même à la qualité du spiritueux. Ceux qui fermentent en grande masse dans la cuve en produisent davantage; ceux dont la fermentation de la cuve a été trop longtemps continuée sont plus chargés de parties colorantes et produisent moins d'esprit et de moindre qualité que ceux qui ont cuvé moins long-temps, toutes circonstances égales d'ailleurs. La forme des cuves est encore à considérer. Les Vins qui fermentent dans

des cuves plus étroites en haut qu'en bas, comme celles de l'Aunis qui servent en même temps à la vendange et de foudres pour conserver le Vin, perdent beaucoup moins de spiritueux pendant la fermentation que ceux qui fermentent dans des cuves construites en raison inverse. Les Vins conservés dans de petits tonneaux, et qui restent long-temps débouchés, perdent beaucoup plus que ceux que l'on conserve dans de très-grands et très-forts tonneaux que l'on a bondonnés peu de temps après la fermentation. Ceux que l'on garde dans des celliers trop chauds sont dans le même cas. Tout Vin éventé, qui a une tendance à l'acidité, donne d'autant moins d'Eau-de-vie qu'il est plus avancé vers ce genre de décomposition.

Voilà les principales considérations d'après lesquelles les brûleurs doivent se déterminer dans la préparation ou le choix des Vins destinés à alimenter leurs fabriques.

§. V.

De la distillation des marcs de raisin.

L'ESPRIT ardent qu'on retire par la distillation des marcs de raisin, n'y existant pas tout formé à la sortie du pressoir, il faut l'y faire naître avant que de les distiller; pour cet effet, des hommes armés d'instrumens à crochets et de pelles, divisent ce marc et l'émiettent le plus qu'il est possible. Après cette opération, ils le portent dans la cuve à vendange; ils jettent de l'eau dessus en quantité suffisante pour humecter toute la masse. Les particules sucrées, qui restent encore aux baies et aux grappes du fruit, se trouvant humectées fournissent un principe de fermentation vineuse qui s'établit dans un temps proportionné à la masse, à la température du lieu, et aux soins que l'on prend de bien opérer. La fermentation s'annonce par une augmentation de chaleur, et cette augmentation de chaleur détermine la quantité d'eau qui doit chaque jour être ajou-

tée, afin que la fermentation de vineuse qu'elle est ne passe pas à l'acéteuse. Il faut bien prendre garde aussi de trop arroser; une trop grande proportion d'eau diviserait trop la substance sucrée, qui passeroit incessamment à la fermentation putride. L'expérience seule peut apprendre quelle quantité d'eau il faut employer, et combien doit durer la fermentation, parce que l'une et l'autre dépendent de la qualité de la matière, de la chaleur de la saison et même de la grandeur et de la forme de la cuve, qui doit rester couverte pendant tout le temps de la fermentation, excepté dans les intervalles où l'on arrose. Cette précaution est nécessaire pour retenir le gaz qui s'en dégage, et qui contribue beaucoup à l'accroissement de la fermentation. Le degré de chaleur et l'odeur de cette espèce de vendange annoncent le moment où la fermentation est à son plus haut période, et c'est alors qu'on la retire de la cuve pour la distiller incontinent. L'Eau-de-vie qu'on en retire a un goût d'em-

pyreume, dont il est impossible de la purger. Elle est moins empyreumatique quand les brûleurs ont la précaution de garnir le fond de leur cucurbite d'un double fond en forme de crible ou de grille. Ce double fond est ordinairement de fer et remplit la capacité de la cucurbite. Il est garni de deux petites anses, et coupé en deux parties qui sont réunies par deux charnières, de manière à pouvoir le plier en deux pour l'introduire et le retirer de la cucurbite. Il est supporté par trois pieds qui l'éloignent à-peu-près de deux pouces du fond de cette même cucurbite. Au moyen de ce double fond, la matière n'étant point en contact immédiat avec le feu, brûle beaucoup moins, et donne par conséquent moins de goût d'empyreume au produit de la distillation.

§. V I.

De la distillation des Lies.

LA plupart de ceux qui distillent des lies et des bessières, sont dans l'usage de les jeter dans l'alambic, et

de les distiller telles qu'elles sont; alors elles ne manquent pas de brûler, et de communiquer au produit le goût d'empyreume, qui joint à la surabondance d'huile âcre que contiennent les Eaux-de-vie de lie, comme celles de marc, les rendent d'une très-mauvaise qualité. Il y a quelques vinaigriers qui les traitent d'une autre manière. Ils les placent dans leurs étuves dans de grands vaisseaux de bois armés d'un robinet dans leur partie inférieure. La chaleur les divise et ils en retirent le Vin, au moyen de leur robinet, dont ils font du vinaigre, et dont on pourroit également faire de l'Eau-de-vie.

§. VII.

De la distillation des Eaux-de-vie de grains.

QUAND on veut faire de l'Eau-de-vie de grains on commence par faire une liqueur vineuse avec la semence qu'on y destine, en lui faisant subir la fermentation qui produit l'alcohol

ou esprit. Toutes les substances fermentacées sont susceptibles de cette fermentation; mais c'est plus ordinairement l'orge qu'on emploie à cet usage. On le plonge d'abord pendant une demi-heure dans de l'eau tiède; on l'étend ensuite sur des paillassons, où il se ressuye. L'eau chaude en le pénétrant le dilate et le fait germer incontinent. C'est cette germination qui y développe le principe sucré. Quand il est bien germé, on l'étend dans une assez grande quantité d'eau pour qu'il y nage aisément; alors la fermentation vineuse s'établit et s'annonce par la chaleur et l'ébullition. La liqueur devient sapide et coloriée. Lorsqu'elle est parvenue à ce degré, on la transporte dans l'alambic et on la distille, en suivant les mêmes procédés que dans la distillation du vin. Le cidre et le poiré se distillent aussi de la même manière.

§. VIII.

Procédé pour faire la bierre.

Prenez orge, dans lequel on peut faire entrer si l'on veut un quart de froment, 2 quintaux.
Houblon, 4 livres.
Eau, 300 pintes.

Après avoir mis l'orge dans une cuve, on verse dessus de l'eau dégourdie en assez grande quantité pour l'imbiber; on la laisse tremper pendant environ deux heures; on la retire de la cuve; on la met en tas de cinq à six pouces d'épaisseur, dans un lieu à la température de dix à douze degrés. Ce degré de chaleur, à l'aide de l'humidité, y détermine promptement la germination; dès qu'elle y est bien développée on l'arrête par la dessication, en étendant l'orge en couches très-minces et élevant la température du lieu, ou bien en faisant passer l'orge dans un canal incliné et chauffé à un degré convenable, ou enfin de toute autre manière.

Quand le grain a reçu cette première préparation, on le mout grossièrement et on le met dans une cuve suffisamment grande pour en contenir le double. On fait chauffer l'eau dans une chaudière placée à côté de la cuve. Dès qu'elle est à 25 ou 30 degrés de température, on en jette sur le *malt* (car c'est ainsi que se nomme le grain après sa mouture) en quantité suffisante pour l'imbiber et le surnager de quelques pouces; on agite, c'est-à-dire on brasse fortement le mélange; pendant ce temps l'eau de la chaudière augmente de température, et c'est quand elle est à-peu-près à 50 degrés qu'on interrompt le brassage pour en mettre de nouveau dans la cuve jusques à la moitié de la hauteur de sa partie vide; on reprend le brassage et on le continue jusqu'à ce que l'eau de la chaudière soit bouillante, ou à-peu-près; alors on achève de remplir la cuve, et on brasse de nouveau. On jette le houblon dans la chaudière, dans laquelle il doit rester assez d'eau pour l'y tenir en suspension. On doit

avoir eu soin de diminuer le feu sous la chaudière au moment où l'on a ôté la première eau bouillante.

Le brassage fini, on filtre le mélange de *malt* et d'eau, qui prend alors le nom de *mout de bierre.* Cette opération se fait à l'aide d'un tampon de bois, qui surmonte la cuve, et qui bouche un trou pratiqué à son fond. Le tampon entre avec force dans un paillasson, fixé lâchement sur le fond de la cuve; on desserre un peu le tampon, et le *mout* filtre à travers le paillasson, et tombe dans un récipient, duquel on le transporte dans la chaudière où est le houblon. Lorsqu'on y a transporté toute la liqueur filtrée, on la fait réduire de moitié par l'ébullition. Alors on la met en tonneaux, ayant soin de mettre des tamis sur les entonnoirs, pour en séparer le houblon. La fermentation s'y établit d'elle même, et la bière s'achève toute seule, moyennant que les tonneaux sont placés à une température convenable, c'est-à-dire, de dix-huit à vingt degrés.

On peut mettre dans chaque tonneau un peu de levure, étendue de trois ou quatre parties de mout de bière, et la fermentation en est plus prompte. On doit avoir en bière la moitié de l'eau employée.

CHAPITRE II.

Des principes généraux.

LES liqueurs composées qui concernent la profession des Distillateurs ou Marchands de Liqueurs, sont ou spiritueuses ou aqueuses; elles sont toutes plus ou moins imprégnées du principe essentiel des plantes, des fleurs, des graines, etc. et du suc des fruits aromatiques qu'on retire par le moyen de l'infusion ou macération, et ensuite par la distillation, comme aussi par celui d'une simple infusion dans l'esprit-de-vin rectifié, dans les eaux distillées, de pluie ou de rivière, ainsi que par le moyen de l'expression.

Quoique la bonté de ces liqueurs dépende non-seulement de la pureté des principes spiritueux et aqueux qui sont destinés à en être la base, mais encore de la bonne qualité des substances aromatiques qui doivent y entrer comme parties constituantes, nous observerons que l'artiste ne doit négliger aucun des moyens qui sont nécessaires, et qui peuvent concourir à diriger le choix qu'il doit faire de ses fruits.

Si nos artistes étoient plus à portée de cultiver, ou récolter et conserver les simples et les fruits dont ils font usage, nous aurions établi quelques règles générales qui pourroient tendre à en perfectionner la qualité spécifique; mais comme ces plantes végètent dans des contrées éloignées des capitales où résident les Arts, nous ne pouvons indiquer d'autres règles que celles qu'on peut établir par l'usage des sens de la vue, de l'odorat et du goût.

Cette espèce d'analyse préliminaire est une science qui exige non-seule-

ment des connoissances qu'on ne peut acquérir que par la pratique, mais cette science dépend encore de la sensibilité des organes ; car l'expérience nous fournit la preuve que les apparences extérieures peuvent encore nous tromper. Ainsi, tous ceux dont les organes sensitifs ne seroient pas assez délicats pour les assurer de la bonne qualité des fruits sur lesquels ils se proposent d'opérer, devroient se destiner à exercer une autre profession, parce que toutes les compositions qui concernent celle des Distillateurs, dépendent presque toujours du goût et de l'odorat.

CHAPITRE III.

Du choix des fleurs et des fruits.

On choisira les fleurs et les fruits qui ont plus d'odeur, de saveur et de couleur ; car chacune de ces espèces se distingue aussi par la couleur qui lui est particulière, comme le safran, par sa

sa couleur jaune, tirant sur le rouge foncé ; la canelle , par sa couleur jaune, un peu rougeâtre ; la vanille , par sa couleur brune, tirant sur le noir; la violette, par sa couleur bleue de roi ; les fraises, par leur couleur rouge, tirant sur le cramoisi ; le citron, par sa couleur jaune-claire, et les oranges, par leur couleur aurore. Lorsqu'on fera provision de ces derniers fruits, ainsi que des cédras , bergamotes, poncires, limettes, etc. à dessein de les conserver pour en user au besoin, il faudra choisir ceux dont les écorces sont bien fines, lisses, et qui sont plus abondamment pourvus d'huile essentielle; car quand les petites cellules qui renferment les particules huileuses, ne sont pas suffisamment remplies de ce principe essentiel, les interstices qui les séparent les unes des autres, étant plus lâches, se remplissent d'une quantité surabondante d'eau qui produit la fermentation putride, laquelle pénètre dans l'intérieur du fruit, ce qui fait que l'usage du suc qu'il renferme, n'est

plus applicables qu'aux teintures des étoffes.

On donnera la préférence aux simples, aux graines et aux fruits, dont les pellicules qui leur servent d'enveloppes seront bien tendues, parce que ce signe extérieur est une marque certaine que ces fruits contiennent plus de principes, qu'ils n'ont été cueillis qu'après avoir reçu tous les degrés de coction nécessaire.

Quand les fruits ne sont pas assez abondamment pourvus de principes essentiels, ce qui peut être occasionné, soit par la mauvaise culture des plantes, soit aussi par l'intempérie des saisons, l'Artiste peut réparer ce défaut de qualité, en augmentant les quantités proportionnelles de ces fruits ; mais lorsque leur saveur naturelle a été altérée ou dénaturée, soit par quelque cause accidentelle, soit parce que les plantes qui les ont produits n'ont point été naturalisées, ces fruits doivent être rejetés comme inutiles ; car on ne connoît encore aucun moyen assez puissant pour corriger ces défectuosités.

L'Artiste doit être d'autant plus sur ses gardes pour le choix des fruits et des graines, qu'il y en a une infinité d'espèces dont la saveur désagréable ne se développe que pendant ou après la manipulation, telles que la graine du café qui aurait été conservé dans un magasin trop humide, ou dans quelque autre lieu où il y aurait des caisses de citrons, de savon, ou toute autre substance odoriférante; les oranges et les citrons qui auraient été affectés de la gelée, ou cueillis sur des arbres qui n'auroient pas été greffés, ont une saveur si désagréable, qu'un seul de ces citrons suffit pour gâter cinquante pintes de limonade. Les amandes du cacao qu'on garderoit trop long-temps après avoir été réduites en pâte et sans addition de sucre, contracteraient un goût de savon si considérable, que cette saveur absorberoit celle des aromates qu'on feroit entrer dans le chocolat qui auroit été fabriqué avec ce cacao. La vanille et la canelle qui auraient contracté un goût de moisi ou de savon, lequel serait, à la vérité,

imperceptible, parce qu'il seroit masqué en partie par le principe aromatique de ces fruits, produiroient une saveur désagréable dans l'esprit-de-vin, les syrops, ou la liqueur du chocolat.

Nous observerons encore que les amandes douces, les pistaches, les avelines, etc. qui sont susceptibles de contracter un goût de rance, ne manifestent sensiblement leur saveur, que quand ces fruits ont été délayés dans l'eau sucrée.

Quand on employera les fleurs d'oranges, d'œillets, de roses, de violettes, de jonquilles, de jasmins d'Espagne, etc. il faudra non-seulement les choisir nouvellement cueillies, mais que ces fleurs soient encore bien nourries et bien sèches ; car quand elles ont été cueillies immédiatement après la pluie, ou qu'elles ont été mouillées à dessein d'en augmenter le poids, et de les faire paroître plus nourries ou plus fraîchement cueillies, l'humidité surabondante dont ces fleurs sont remplies, fait qu'il se produit un mouvement de fermentation assez consi-

dérable, pour que la saveur acerbe ou herbacée de leurs calices et de leurs pistiles, se mêle et absorbe la majeure partie du parfum des pétales et des étamines de la fleur, qui y sont adhérentes.

Nous avons encore remarqué que les fleurs qui ont été cueillies à propos, et dans le temps de la première pousse, que ces fleurs, dis-je, étoient plus odorantes que celles qu'on cueille dans le temps de la seconde, troisième ou quatrième pousse; et on trouvera aussi que celles qu'on recueille en automne, contiennent plus que moitié moins de principes aromatiques, que celles qui ont été cueillies au printems.

On ne doit employer les fleurs de safran, de tilleul et de sureau, que quand elles auront été artistement desséchées à l'ombre, parce que ces fleurs sont imprégnées d'un sel volatil qui contient la saveur naturelle de la plante, et dont on ne peut se débarrasser qu'en les faisant sécher à un air libre. Les fleurs du safran sont si fortement imprégnées de cette saveur, que la tein-

ture qu'on en retireroit, même après que ces fleurs ont été desséchées, auroit encore le goût naturel de la feuille qui forme le résidu de la liqueur, si l'on négligeoit d'en expulser cette partie par le moyen d'une opération préliminaire que nous donnerons à l'article du scubac.

On n'emploiera les plantes que quand elles auront acquis le degré de maturité parfaite. On reconnoît ce terme, quand les fleurs commencent à s'épanouir. Les bonnes qualités des fruits dépendent aussi de leur maturité : on ne doit recueillir les semences que quand elles sont parfaitement mûres, et on choisira encore dans chacune des espèces celles qui sont grosses, bien nourries, bien entières, d'une odeur forte, d'une saveur pénétrante et agréable.

Les baies et les semences aromatiques sèches seront conservées dans des boîtes bien fermées, garnies de papier blanc, et elles seront employées dans le courant de l'année; car si les unes et les autres étoient conservées

plus long-temps, elles perdroient une grande partie de leurs parfums, et on seroit non-seulement obligé d'augmenter les doses, mais les esprits aromatiques qu'on en retireroit, seroient encore beaucoup moins agréables.

Quoique les liqueurs fraîches et les glaces soient susceptibles d'être variées à l'infini, les fruits qu'on fait le plus ordinairement entrer dans ces liqueurs, peuvent néanmoins se réduire aux graines de melons d'Italie, aux amandes douces, aux fraises, groseilles, cerises, framboises, à l'épine-vinette, aux pepins de grenades, au suc des citrons, des oranges, etc.; et les substances qui sont seulement applicables à la composition des glaces, sont les cédras, l'ananas, la lime-douce, la bigarade, la bergamote, le poncire, toutes les espèces de pêches, les prunes de reine-claude, de mirabelle, le raisin muscat, la fleur-d'orange confite au liquide, les poires de rousselet, les avelines, la crême blanche, la crême brûlée, celle aux pistaches, à la vanille, à la canelle, au chocolat, etc.

On choisira des amandes de Provence, grosses, bien renflées, et qui soient de l'année, parce qu'elles se rancissent en vieillissant.

On choisira la graine de melons d'Italie, qui soit bien nourrie et bien mondée de son enveloppe.

On prendra les fraises rondes, un peu allongées, d'une belle couleur rouge, vive, animée, et fraîchement cueillies. On doit encore observer que les fraises qu'on cueille dans les bois contiennent plus de principes vineux, aromatiques, que celles qui sont exposées à l'ardeur du soleil, parce que la trop grande chaleur développe et fait évaporer le sel acide qui contient la majeure partie du parfum de ce fruit. Tous ceux qui cultivent le fraisier dans nos jardins, conviennent que la qualité du fruit qui provient du plant qu'ils ont levé dans les bois, est supérieure pendant quelques années; mais ces cultivateurs n'ont pas encore remarqué que cette plante réussiroit également bien étant placée sous les arbres de leur jardin, et que

ce fruit ne dégénère qu'en raison de ce qu'ils exposent leur plant de fraisiers à la trop grande ardeur du soleil.

On donnera toujours la préférence aux framboises qui auront une belle couleur rouge, qui ont plus d'odeur, et qui seront mieux remplies : quoique les principes qui constituent ce fruit, ne soient pas plus intimement liés ensemble, que ceux qui constituent les fraises, comme les baies de framboises sont entassées et jointes les unes aux autres, que les feuilles du frambroisier sont plus larges que celles du fraisier, et que ces feuilles sont encore disposées de manière que les rayons du soleil ne tombent pas directement sur le fruit, ces arbrisseaux peuvent être cultivés en plein champ, sans que ce fruit éprouve aucune altération, pourvu, toutefois, qu'on le cueille sitôt qu'il aura atteint le degré de maturité.

Les groseilles qui viennent de Noïsy, ainsi que toutes celles qui proviennent des groseillers cultivés en plein champ, doivent être préférées à celles qu'on

recueille dans nos jardins, à moins que les arbrisseaux qui produisent celles-ci ne soient bien exposés au soleil; car nous avons remarqué que tous les grains de ce fruit qu'on cueille sur des groseillers qui sont exposés à l'ombre, étoient plus gros que ceux qui sont au soleil, mais que ceux-ci étoient plus savoureux; ainsi, on choisira la groseille dont les grains ne seront ni trop gros ni trop petits, d'une belle couleur rouge, claire, transparente, et d'une acidité agréable; et celle qu'on appelle vulgairement groseille blanche, quoique le suc qu'on en retire soit un peu moins acide, est plutôt une variété du fruit précédent, qu'une véritable espèce : ainsi on peut l'appliquer aux mêmes usages que la groseille rouge.

On n'emploiera l'épine-vinette, que quand elle aura acquis sa maturité parfaite, parce que la finesse du parfum de ce fruit ne se développe que lorsqu'il a reçu tous les degrés de coction nécessaire, et qu'on y ajoute un peu d'esprit de citrons.

On préférera toujours les cédras, citrons, bergamotes, grenades, ainsi que les autres fruits aromatiques qui viennent d'Italie, parce que le parfum et le suc de ces fruits sont plus agréables que ceux de Provence; et comme il y a trois espèces de grenades, on choisira celles qui ont un goût agréable, plus vineux, et qui sont plutôt douces que trop aigres, parce qu'on y fait également entrer l'esprit de citrons.

A l'égard des articles qui concernent les huiles essentielles, les baumes et les résines, ces différentes parties ont été supérieurement traitées par M. Hoffman (1), et je ne pourrois mieux développer les principes que ce célèbre Artiste a établis, qu'en copiant littéralement tout ce qui a été dit sur ce sujet. D'ailleurs, comme les huiles essentielles qu'on retire des végétaux sous la forme naturelle, ne peuvent

---

(1) Voyez les Observations physiques et chymiques d'Hoffman, tom. 1, p. 1.

se fabriquer que dans les pays où les fruits sont plus abondans, et que celles que nous retirons de ces différens fruits, pour en constituer la base de nos liqueurs, sont presque toujours sous la forme de teintures : nous traiterons plus particulièrement cette partie, aux articles de l'infusion et de la distillation des esprits aromatiques.

CHAPITRE IV.

Du choix des Eaux-de-vie.

TOUTES les Eaux-de-vie sont propres à former la base des liqueurs qui n'ont été imaginées que pour satisfaire l'appétit désordonné du peuple, mais comme celles que je me suis proposé de traiter, doivent être rangées dans une classe toute différente, les Eaux-de-vie, ou esprits de vins que nous destinerons à former nos liqueurs, doivent préalablement être rectifiées de manière à les ramener au

degré de pureté d'où dépend la majeure partie des bons effets qui leur ont été attribués. Quoique toutes les Eaux-de-vie qui sont dans le commerce soient susceptibles d'être portées au même degré de simplicité, l'Artiste doit néanmoins être toujours en garde contre celles qui ont un goût de terroir, comme la plupart des Eaux-de-vie de Saumur et du Limousin, ainsi que contre celles qui auroient contracté un goût de fût ou de brûlé; car on n'a encore trouvé aucun moyen de les dépouiller de ces saveurs désagréables; on doit également être en garde contre les Eaux-de-vie qui se fabriquent, tant avec les lies et bessières de vin qu'avec les marcs du raisin, parce qu'il est encore impossible de leur communiquer ce ton savoureux qui fait distinguer les meilleures qualités de nos Eaux-de-vie; ces deux dernières espèces ont été prohibées, parce qu'on a remarqué qu'elles étoient trop caustiques pour servir de boisson, et qu'elles tendoient plutôt à enflammer qu'à cica-

triser les playes; mais nos Fabricans ont trouvé les moyens de remettre ces Eaux-de-vie dans le commerce, sous le spécieux prétexte de les convertir en Esprit de vin, dont l'usage ne devoit s'appliquer qu'à la seule fabrication des vernis. Comme les Eaux-de-vie sont devenues fort rares, depuis que la consommation en est si générale, et l'exportation si considérable, la plupart de nos fabricans ont mêlé ces mauvaises qualités d'Eau-de-vie avec celle qui étoit destinée au commerce; ces espèces d'Eau-de-vie se distinguent d'abord par un certain goût acerbe, sec et ardent, ainsi que par l'âcreté surabondante qu'on trouve dans le phlegme qui forme partie du résidu, soit après l'ustion, soit après la rectification; or, comme les saveurs désagréables, dont les Eaux-de-vie seroient imprégnées, couvriroient le parfum des fruits qui caractérisent les liqueurs, il est essentiel que l'Artiste fasse choix d'Eau-de-vie qui soit franche, de bon goût, qu'elle soit vieille, spiritueuse et savoureuse comme les

Eaux-de-vie de Coignac. Les Eaux-de-vie doubles, ou celles appelés trois quarts, doivent être préférées à celles qui seroient à un titre inférieur, parce que ces Eaux-de-vie ont déja été rectifiées ou distillées avec plus de précautions, qu'elles contiennent beaucoup moins de corps hétérogènes que les Eaux-de-vie simples, et qu'elles épargnent une opération au liquoriste.

Rectification de l'Esprit-de-vin.

POUR rectifier l'esprit-de-vin qui qui convient mieux à notre usage, on mettra vingt-quatre pintes d'esprit-de-vin commun en dissolution pendant quinze jours, dans douze pintes d'eau de rivière non filtrée, mais limpide. On fait distiller ce mélange, et quand on a obtenu vingt pintes de liqueur, on change de récipient, et on continue la distillation jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante; on met le premier produit en réserve; on y ajoute huit pintes

d'eau; et quinze jours après ce mélange, on fait également distiller au bain, qu'on est convenu d'appeler de vapeurs, parce que le degré de chaleur doit être moins considérable; et lorsqu'on a obtenu seize pintes d'esprit, on change de récipient; on laisse couler le surplus comme il a été dit; on mêle ce dernier produit avec celui de la première opération, et on met ce mélange en réserve, pour le porter au même degré de rectification par de nouvelles distillations.

Observation.

Je ne sais à quelle époque Kunkel s'est avisé de mettre l'esprit-de-vin en dissolution dans l'eau, à dessein de le dépouiller de son huile grasse empyreumatique; mais j'ai l'honneur d'assnrer et d'avouer de bonne-foi que lorsque je conçus l'idée d'exécuter la même opération, je n'avois alors d'autre intention que celle d'adoucir la trop grande ardeur de l'esprit-de-vin. Or, comme je remarquai que mon

mon opération remplissoit parfaitement bien l'objet que je m'étois proposé, je la continuai fort long-tems, sans soupçonner même l'existence de cette huile grasse que le hasard me fit apercevoir, et si je rends raison de la remarque que j'ai faite à ce sujet, je prie mes Lecteurs de vouloir bien être persuadés que je n'ai point d'autre prétention que celle de confirmer le sentiment de Kunkel : voici le fait. Dans les années 1740 et 1741, l'Eau-de-vie étant devenue fort chère et très-rare, tant à Paris que dans les provinces qui nous approvisionnoient ordinairement, je pris la résolution de faire venir une partie assez considérable d'esprit-de-vin commun, que j'avois recommandée à Matte-la-Faveur, qui étoit alors un des meilleurs distillateurs de Montpellier : or, comme j'avois observé pendant plus de dix années avant cette époque, que l'esprit de vin que je ne rectifiois plus qu'après l'avoir mis en dissolution dans l'eau, me donnoit une odeur beaucoup plus agréable, et une saveur moins

âcre, moins ardente, que celui que j'avois rectifié sans addition d'eau; cette méthode me parut encore d'autant plus intéressante pour mes opérations, que les liqueurs dans la composition desquelles je faisois entrer cette qualité d'esprit de vin, étoient plus coulantes, et que leur parfum étoit plus délié et plus pénétrant, parce que cet esprit ne se chargeoit que des huiles essentielles les plus pures des fruits.

Enfin, suivant le principe que j'avois adopté, je mêlai une quatrième partie d'eau de rivière à l'esprit de vin que j'avois tiré de Montpellier. Huit jours après ce mélange, je procédai à la rectification. Comme je n'avois pas encore fait usage des Eaux-de-vie ni des esprits de vin du Languedoc, j'en observai plus attentivement les produits et les résidus que je trouvai d'abord plus ardent et moins savoureux que les esprits de vin que j'avois retirés des Eaux-de-vie de Cognac. Des occupations indispensables ne m'ayant pas donné le temps de démonter mon alambic aussitôt après l'opération, lors-

que je levai le chapiteau, à l'effet de recommencer une seconde distillation, le résidu de la première étoit presque totalement refroidi. Comme le collet de ma cucurbite étoit fort large, j'aperçus d'abord quelques bulles d'huile qui flottoient sur la superficie de ce résidu, et dont chacune étoit presque aussi étendue qu'une pièce de six sols; je retirai doucement ma cucurbite de son bain-marie; je l'inclinai de manière que j'enlevai toutes ces parties d'huile qui s'étoient déjà fort épaissies; je les rassemblai dans une soucoupe de porcelaine que je mis en réserve, et lorsque cette huile fut totalement refroidie, sa couleur devint semblable à celle du maron; elle acquit d'abord la consistance du beurre, et ensuite celle du suif de mouton; sa saveur étoit âcre, désagréable, et son odeur étoit presque aussi forte que celle de l'huile de térébenthine; je formai de ces particules d'huile réunies, une boule de la grosseur d'une aveline: elle pesoit un gros; je la soumis à l'inspection de feu M. Rouelle:

comme je ne pus parvenir à le persuader que cette huile provenoit de l'esprit de vin que j'avois rectifié, pour mieux m'assurer, je nétoyai bien exactement mon alambic, qui étoit d'étain fin, et dont je me servois depuis plus de douze ans; je le chargeai avec quarante-huit pintes de la même liqueur, c'est-à-dire, de la même quantité que j'avois employée dans l'opération précédente; je luttai les jointures de mon vaisseau; je procédai à la rectification; et lorsque j'eus obtenu la même quantité d'esprit que dans la première opération, je laissai refroidir le résidu; je démontai mon alambic, et je retirai un peu plus que la même quantité d'huile grasse, parce que je l'avois enlevée avec plus de précaution.

Quelques années après je répétai la même opération avec l'eau-de-vie de Cognac; mais le résidu de la même quantité d'esprit de vin commun que je retirai de cette Eau-de-vie, ne m'a donné qu'un demi-gros et près d'un scrupule de cette huile grasse, dont

la saveur et la couleur étoient les mêmes que celles des Eaux-de-vie du Languedoc. Si mes opérations ont été aussi bien suivies que j'ai lieu de le présumer, je me crois autorisé à conclure que cette espèce d'huile se trouve en plus ou moins grande quantité, mais toujours en raison de ce que les Vins contiennent une quantité plus ou moins considérable de tartre avec lequel cette huile est intimement unie.

On verra dans la suite que toutes les plantes et les fruits contiennent également une plus ou moins grande quantité d'huile de même nature que celles-ci.

Propriété de l'esprit de vin rectifié.

La propriété de l'esprit de vin rectifié de cette manière, dit le célèbre médecin et chimiste Fourcroy, est de soutenir et de relever les forces abattues, d'augmenter l'énergie des fibres contractiles, le mouvement de la circulation, l'activité de tout le systême animal, ce qui le fait ranger parmi

les médicamens les plus importans. On le donne rarement seul, à moins que ce ne soit en le réduisant en vapeur pour l'introduire avec l'air dans les poumons et le faire agir sur les fibres relâchées, ou sur les ulcères qui les attaquent. On l'associe à une foule de substances diverses pour ajouter à ses vertus ou les approprier aux indications qu'on se propose de remplir.

C'est en raison, continue-t-il, de la vertu tonique et fortifiante de l'alcohol, qu'on l'emploie si fréquemment dans la préparation des liqueurs très-agréables qu'on prend à la fin des repas pour favoriser la digestion. Ces liqueurs se font en combinant l'alcohol bien rectifié avec le sucre et le principe aromatique de certains végétaux, de leurs fleurs ou de leurs fruits. Quand ces matières sont unies en proportion convenable, de manière qu'une ne domine pas sur l'autre : quand la combinaison est bien intime, ce qui a lieu sur-tout à l'aide du temps, il en résulte des boissons extrêmement agréables et encore plus salubres,

pourvu qu'on n'en use qu'avec modération.

D'après une telle autorité, on ne doit pas être étonné des grandes vertus que nos anciens médecins-chimistes attribuoient à leur Eau-de-vie, et plus encore aux différentes teintures, élixirs et liqueurs, dans la composition desquelles elle entroit. On ne doit pas non plus être surpris des grandes précautions qu'ils prenoient pour la rectifier et la purger de tout corps hétérogène. Sans doute leurs procédés étoient défectueux; mais leur but n'en étoit pas moins louable, et c'étoit aux progrès de la chimie de nous donner les moyens simples et propres que chaque art possède aujourd'hui.

CHAPITRE V.

Histoire des Liqueurs potables.

Nous avons déjà prévenu nos Lecteurs, que les liqueurs spiritueuses étoient d'un fort grand usage en Médecine chez les anciens; ces liqueurs ne consistoient néanmoins que dans le mout du raisin qui en étoit la base et qu'on aromatisoit relativement aux propriétés qu'on avoit attribuées à chacune de ces liqueurs.

L'exemple d'Hippocrate fut bientôt suivi par Gallien, Aristote, Théophraste et Dioscoride, de manière qu'en très-peu de temps les espèces de ces liqueurs furent, pour ainsi dire, aussi multipliées que celles qui se fabriquent aujourd'hui; car ce dernier Médecin nous a laissé les formules de plus de 50 espèces différentes de ces liqueurs auxquelles on avoit attribué des propriétés particulières à chacune d'elles. Comme ces liqueurs ont servi

de type à toutes celles qui ont été composées depuis, et que leurs formules ne se trouvent que dans les anciens livres de Médecine, qui sont devenus assez rares pour ne pas être dans les mains de tout le monde, nous avons présumé qu'on verroit avec plaisir l'extrait que nous donnerons de quelques-unes de ces différentes compositions, ainsi que celui des changemens qu'on y a fait depuis Hippocrate jusqu'à nous. C'est ce prince de la Médecine, qui a créé la première liqueur aromatique, dont l'usage a été adopté par presque toutes les nations, et qu'on a toujours appelée *Hippocras*, laquelle n'étoit composée qu'avec le vin, la canelle et le miel. Celles que Galien et nos anciens Chimistes ont appelées aromatiques proprement dites, étoient composées de calamus odoratus, de nard celtique, que l'on piloit ensemble, et qu'on faisoit infuser pendant quarante jours dans du vin. On trouve encore dans Galien la formule d'une autre espèce de liqueur, composée de calamus odoratus, de grande valé-

riane, de cortus, de spica-nard, de canelle, d'amomum, de safran et de cabaret. Ces plantes ayant été pilées ensemble, on les nouoit dans un linge, on les faisoit bouillir dans le mout du raisin, qu'on versoit ensuite dans un tonneau. Suivant Dioscoride, cette liqueur étoit bonne aux douleurs de poitrine et du poumon, aux difficultés d'uriner, aux frissons des fièvres, aux flux menstruel qui auroit été retardé ou supprimé, à ceux qui passent subitement du chaud au froid : elle diminue l'épaississement des flegmes, maintient la couleur bonne, provoque le sommeil, et est fort bonne aux défectuosités des reins et de la vessie.

Toutes les autres liqueurs composées portoient chacune le nom de la plante dominante qui étoit entrée dans leur composition, comme vin myrrhé, de pommes de coings, de fleurs de lambrusq, de grenades, dont on n'employoit que les pepins, vin rosat, vin de mûres de deux espèces, dans l'un desquels on faisoit entrer les branches du mûrier; vin de cèdre, dans lequel

on faisoit également entrer différens fruits ; vin d'absynthe, d'hysope, de fenouil, dans lequel entroient aussi l'anet et le pétroselinum, ainsi qu'une infinité d'autres espèces, qu'il seroit d'autant plus inutile de nommer, que ces liqueurs ne sont plus en usage.

De l'Hydromel.

Il y a tout lieu de présumer que l'Hydromel a été le premier vin artificiel que les Grecs ont imaginé ; ils aromatisoient cette espèce de vin de liqueur avec le gingembre, le safran, la canelle, le macis, la noix-muscade, etc. et ils appeloient vin miellé, tous ceux dans lesquels on faisoit entrer une plus ou moins grande quantité de miel.

De l'Hippocras.

La liqueur d'Hippocras, dans laquelle on n'avoit d'abord fait entrer qu'une seule espèce de plantes aromatiques, fut perfectionnée dans la suite plus particulièrement par Alexis Piémontois. Voici sa formule.

Canelle, une once.

Gingembre, deux drachmes.

Clous de gérofle, du poids de deux deniers.

Muscade et Galanga, de celui d'un denier chacun.

Le tout réduit en poudre. Faites infuser dans une chopine de vin blanc ou rouge, et une chopine de vin de Malvoisie. Il faisoit ensuite réduire une livre de sucre blanc en poudre, qu'il ajoutoit au mélange, après l'avoir fait dissoudre dans une autre partie de vin. Comme tout ceci, dit-il, ne doit faire qu'un flacon de liqueur, si on veut en composer une plus grande quantité, on augméntera les matières en proportion.

Remarques sur les propriétés que les Anciens ont attribuées au Vin et à l'Eau-de-vie.

Le vin a été le premier menstrue que les anciens Chimistes ont employé, à l'effet d'obtenir les huiles essentielles des végétaux; mais ces Ar-

tistes ayant remarqué que le vin dissolvoit les sels fixes, et s'en chargeoit, ainsi que des autres corps hétérogènes qui résident dans tous les végétaux, ils estimèrent qu'ils ne pouvoient éviter ces inconvéniens qu'en dépouillant cette liqueur de ses principes terreux, salins et aqueux : or, comme ils avoient reconnu que la distillation du vin étoit le seul moyen qui pouvoit remplir efficacement l'objet qu'ils s'étoient proposé, ils effectuèrent l'opération qu'ils avoient projetée, et son exécution les conduisit naturellement à retrouver l'Art de la distillation de l'Eau-de-vie; car il paroît au moins vraisemblable que cet Art avoit été perdu.

Si on se reporte à cette époque, et qu'on veuille faire attention à la différence énorme qu'il y a entre l'odeur et la saveur agréable de l'eau-de-vie de nos anciens, et celles de toutes les productions rustiques dont on avoit fait usage jusqu'alors, on aura bien moins lieu d'être surpris de ce que ces Médecins-Chimistes avoient

envisagé leur liqueur de vie comme devant être une panacée universelle, et de ce qu'ils ont substitué l'usage de cette liqueur à celui qu'on avoit fait des différens vins aromatiques. D'ailleurs, comme ces Artistes n'étoient pas assurés que le vin leur donnât une huile essentielle, dont l'odeur et la saveur se trouveroient infiniment supérieures à toutes les liqueurs connues jusqu'alors, un phénomène aussi surprenant qu'inattendu, étoit bien capable de les enthousiasmer jusqu'au point d'avoir, peut-être, trop exalté les propriétés d'une liqueur qui leur paroissoit susceptible de se distribuer plus promptement et plus uniformément dans toutes les parties organiques du corps humain.

Enfin, si toutes les vertus que nos anciens Chimistes ont attribuées à leur eau-de-vie, n'avoient effectivement été fondées que *sur des idées mal conçues*, comme le dit M. Machy, cette erreur se seroit-elle perpétuée pendant près de deux siècles, que leur liqueur de vie a été conservée dans

toute sa simplicité, et sans qu'aucun des Artistes qui ont existé pendant ce temps, se soit avisé d'apporter aucun changement à sa fabrication, et sans qu'il ait discontinué de l'appliquer aux mêmes usages; car, à l'exception de la liqueur appelée or potable, l'eau-de-vie simple a été la seule liqueur que nos Médecins aient administrée, depuis qu'ils avoient abandonné l'usage des vins aromatiques, jusqu'au quinzième ou seizième siècle, que Paracelse a imaginé les liqueurs qu'il appeloit son grand *arcane*, son grand et petit *circulé*, ainsi que son élixir de propriété, et que le Médecin Brouaut a conçu l'idée de retirer les huiles essentielles des fruits, par le moyen de l'eau-de-vie, à dessein d'en composer des liqueurs qu'on a également administrées comme potions cordiales.

Dans les citations suivantes, on va entendre M. Brouaut lui-même s'expliquer sur les liqueurs aromatiques, et plus particulièrement sur l'Eau-de-vie des anciens, avec un style et dans des termes surannés, à la vérité, mais

énergiques, et que nos Lecteurs ne seront peut-être pas fâchés de trouver ici (1).

« Voulez-vous orner ce ciel (l'eau-
» de-vie) de belles et puissantes étoi-
» les? Faites-lui tirer les teintures de
» toutes les choses qui seront propres
» pour la générale conservation de la
» vie longue, ou bien pour la spéciale
» guérison de chacune maladie.

» Quant à la générale conservation,
» vous prendrez les confortatifs des
» parties nobles, comme du cerveau,
» du cœur, du foie, de l'estomach,
» du poumon, des reins, de la rate,
» ou autres; et ne vous sera besoin
» de faire un grand amas des appro-
» priez à chacun; mais il suffira de
» choisir celui qui sera le plus haut
» en degrés de vertus; comme pour
» le cœur, vous prendrez le safran,
» le macis; pour le cerveau, le musc,
» le vitriol préparé; pour les nerfs et
» le chef, la lavande, la primerole,

(1) Voyez Anatomie du Vin et de l'Eau-de-vie, pag. 100 et suiv.

» la

» la sauge, le romarin, pour l'esto-
» mach, la menthe, le cyperus, le
» gérofle, la canelle; pour le foie,
» l'aigremoine, les racines apéritives;
» pour la rate, le tamarin; pour les
» reins, *la pierre Indaiguë*; pour la
» semence, *les figues, le satyrion*;
» pour les venins, pour le poumon,
» *la réglisse, la terre sigillée.*

» Car les médicamens plus simples
» sont les meilleurs, et le grand nom-
» bre ou emmoncellement de remèdes
» en un corps, ne fait jamais bons ni
» louables effets, et Nature s'exerce
» plus gaillardement à la réception de
» peu qu'à l'importunité de plusieurs,
» qui lui donnent trop de surcharge
» et empêchemens.

» Quant à la spéciale cure des ma-
» ladies, vous ferez le semblable; car
» cette nature a imprimé en certaines
» choses la propriété de guérir, cha-
» cune la sienne, sans avoir le soin
» de l'aide ni secours des autres;
» comme à la primerole ou lavande,
» la paralysie; à la soldanelle ou chou
» marin et aux hiébles, l'hydropisie;

» à la *pœone*, l'épilepsie; à l'hypé-
» ricon, l'impureté et corruption du
» sang, les vers et les fièvres; au plan-
» tain, (comme dit Fernel) le spécial
» remède de toutes; à la lancelée, les
» ulcères corrosifs; au bugle et sani-
» cle, les plaies, et ainsi des autres...
» Que s'il vous plaît placer en notre
» ciel de vie, les astres et vertus des
» choses aromatiques, très-utiles à
» plusieurs maux, comme de la ca-
» nelle, girofle, macis, muscade, gen-
» gembre, et telles drogues odorantes,
» il sera très-facile en la manière ci-
» devant enseignée.

» Le semblable se pourra faire des
» laxatifs, comme du senné, de la
» rhubarbe, agaric, turbith et autres,
» lesquels font une si louable opé-
» ration et sont de prise si aisée,
» que c'est un soulagement admi-
rable. Pour exemple, mettez du
» senné dans l'eau-de-vie recti-
» fiée, et le laissez en vaisseau
» bien bouché, tant qu'elle en ait pris
» la teinture, y ajoutant un peu d'a-
» nis et reglisse; ce fait, exprimez

» tout par un linge, et mettez à dis-
» tiller à feu raisonnable sur les cen-
» dres, tant que les gouttes blanches
» commencent à sortir; lors, changez
» de récipient, et ce qui distillera par
» après, sera l'esprit de senné. Con-
» tinuez à distiller jusqu'à ce que la
» teinture devienne comme huile
» épaisse au fond du vaisseau, puis
» laissez refroidir à part soi : cette es-
» sence aura encore une grande force
» de purger, étant prise à la quantité
» d'une bonne pilule.

Comme il faut séparer l'esprit de la teinture, et de la perfection de cet esprit, avec ses vertus.

» Or, le dernier et suprême secret
» en toutes ces oparations, c'est de
» quelque chose que vous ayez tiré
» la teinture, distillez votre eau teinte
» sur les cendres, et non sur le bain;
» car la cendre chasse les esprits avec
» l'eau, ce que le bain ne peut faire;
» puis mettez ce qui sera distillé à
» circuler dans un pelican, par tant

» de temps que, débouchant le vaisseau, vous y sentiez une odeur très-suave et parfaite, avec un goût sans aucune ardeur ni acrimonie; car la circulation a cette vertu, de mener la liqueur à une douceur et odeur très-agréable, représentant au vif les astres et choses dont elle a été ornée; que si cela n'advient, remettez à circuler jusqu'à ce que vous ayez atteint votre desir : lors vous aurez une essence telle que son excellente dignité surpassera de bien loin tous autres médicamens, quelque estimés et renommés qu'ils puissent être, et dont la dose ou prise est si petite, que c'est grande merveille que si peu fasse une si grande et vertueuse opération. Soit donc que vous ayez élevé votre ciel ou liqueur-de-vie à perfection sans aucune étoile, ou soit que vous l'ayez orné de celle qu'il vous aura plû, vous avez acquis un souverain préservatif et conservatif de santé, duquel vous pouvez prendre à toute heure qu'il sera besoin, ou en user quelquefois pour le maintien de la vie.

» Les vertus de ce *catholicon* sont
» telles, qu'il n'est bouche humaine
» qui les puisse déchiffrer par le menu;
» car il n'est mal qui n'y trouve son
» secours, et les plus grands en sont
» plutôt déchassés.

» Où est l'épileptique qui, en pre-
» nant quelques gouttes en son accès,
» ne se relève soudainement? Où est
» l'apoplectique, quelque désespéré
» qu'il soit, qui ne fasse le semblable?
» Certainement je dis avec très-grande
» et assurée hardiesse, qu'il n'est au
» monde plus fort antidote contre le
» venin ni la peste, que cette eau:
» comme j'ai souvent expérimenté,
» et depuis n'aguère, en un de Caën,
» que je guaris de trois pestes en
» moins de six heures, lui esmouvant
» avec petite dose de cette liqueur
» une sueur universelle qui le délivra
» parfaitement, à la grande merveille
» et soudain étonnement de plusieurs
» dont toutefois il fut très-ingrat,
» n'ayant reconnu d'un seul remercî-
» ment le rachat de sa vie.

» Cette liqueur est aussi de telle

» sorte, que par la prise d'une cuil-
» lerée, ou peu davantage, elle fait,
» en moins de demi-heure, délivrer
» toute femme du travail d'enfant,
» avec si grand heur et facilité, que
» cela semble un miracle, et non
» chose naturelle; ce que j'ai pratiqué
» tant de fois, même ès personnes
» désespérées, et qui avoient le fruit
» mort dans le ventre, tellement que
» je tiens ce remède en cela pour
» souverain sur tout autre: bref, cette
» liqueur, conduite jusques à nature
» éthérée, et, comme disent les Doc-
» tes, quintessenlialisée, acquiert une
» température si parfaite, que, prise
» dans le corps, elle réduit en paix
» la sédition et trouble de toute hu-
» meur, modère l'excès des chaleurs
» et froideurs, estant comme un re-
» mède universel aux plus grandes
» maladies : elle rallume, s'il faut
» ainsi parler, la mêche de la lampe
» vitale, alors qu'elle veut s'éteindre
» par accident de maladie, ou froi-
» deur de vieillesse, allongeant les
» jours avec une ferme santé, outre

» le cours ordinaire des hommes. »

Alexis Piémontois nous a aussi donné la formule d'une liqueur à laquelle cet auteur avoit également attribué la propriété de conserver la jeunesse, et retarder la vieillesse (1).

CHAPITRE VI.

De l'Eau-de-vie et de l'Esprit de vin, considérés comme menstrues.

On voit, par ce qui a été dit ci-dessus, que l'Eau-de-vie a été le second agent dont on a fait usage pour retirer les huiles essentielles des végétaux; mais comme l'expérience a démontré qu'elle ne pouvoit s'appliquer indistinctement à tous ceux qu'on avoit dessein de soumettre à son action, nos artistes estimèrent alors que la quantité d'eau qui résidoit dans

(1) Voyez les Secrets d'Alexis Piémontois, p. 8 et suiv.

cette liqueur, pouvoit bien favoriser la dissolution des huiles essentielles des plantes, fleurs, fruits et graines dont les gommo-résineux font partie, ainsi que de celles qui résident dans les bois odoriférans, comme celui de roses, etc. dans les écorces sèches, comme la canelle, etc. mais ils ont également remarqué que quand on appliquoit le même dissolvant sur les plantes, fleurs et fruits humides, comme le citron, le cédrat, l'orange, la bergamote, la fleur d'orange, ainsi que tout autre fruit qui contiendroit beaucoup d'eau, les huiles essentielles qu'on en retiroit, se trouvoient chargées d'une quantité surabondante de sels âcres et amers, de la nature de ceux que les médecins n'administrent le plus ordinairement, que quand ils ont été préalablement dissous et étendus dans un véhicule purement aqueux, parce que si ces particules stimulantes étoient délayées dans un esprit ardent, les liqueurs qui en résulteroient, devroient plutôt être rangées dans la classe des inflammatoires, que dans celle des

vrais cordiaux. D'ailleurs, ces artistes avoient remarqué que leur Eau-de-vie ne pouvoit avoir la faculté de dissoudre les résines proprement dites, parce que le principe actif de cette liqueur étoit trop divisé par l'intermède aqueux qui le tenoit en dissolution; ce fut alors qu'ils établirent la nécessité de la dépouiller de cette partie de phlegme par le moyen de la rectification, et ils appelèrent esprit de vin le résultat de cette opération.

Remarques sur le même sujet.

On concevra sans doute que ce n'a été qu'à l'époque de cette nouvelle découverte, que notre pharmacie s'est enrichie d'une quantité considérable de ces liqueurs spiritueuses, connues sous la dénomination de teintures d'or, de myrrhe, d'aloës, de succin, d'ambre gris, de benjoin, de corail citroné, de baies de genièvre, de roses, de safran, de canelle, de noix-muscade, de macis, ainsi qu'une infinité d'autres espèces.

Nos Médecins-Chimistes ayant observé plus attentivement les principes constitutifs des végétaux, ainsi que la nature des liens qui les unissoient ensemble, estimèrent qu'on pouvoit en retirer les huiles essentielles, en y appliquant un autre menstrue que l'esprit-de-vin. Pour cet effet, ces Artistes firent d'adord macérer différentes plantes, et les écorces des fruits aromatiques dans l'eau de rivière, et ils en retirèrent les huiles essentielles par les moyens de la distillation; mais comme ces huiles n'avoient pas la faculté de se mêler avec l'eau simple, ils ont d'abord ordonné de ne faire usage de ces huiles aromatiques qu'après les avoir incorporées avec du sucre, ou les avoir fait dissoudre dans l'esprit-de-vin rectifié; et c'est ce qu'on fait commodément, dit Hoffman (1), « en versant quelques » gouttes de telle huile aromatique » qu'on voudra, sur du sucre, le met-

(1) Voyez les Observations physiques et chimiques. tom. 1, page 52.

» tant ensuite dans l'eau, et les agi-
» tant ensemble ; au moyen de quoi,
» toute huile pénétrera dans un mo-
» ment dans les pores de l'eau. On
» peut, par ce moyen, préparer les
» eaux de canelle, de cédrat, de noix-
» muscade, de menthe, de mélisse et
» d'hysope, qu'on ne peut obtenir au-
» trement qu'au moyen d'une distilla-
» tion laborieuse. D'ailleurs, ces eaux
» deviennent spiritueuses par l'addi-
» tion d'une petite quantité d'esprit-
» de-vin : la raison en est que l'huile,
» en conséquence de ses particules
» rameuses et branchues, ne peut point
» pénétrer dans les pores de l'eau ;
» mais comme le sel s'y insinue aisé-
» ment et en peu de temps, et que,
» s'attachant aux parties branchues de
» l'huile, il les sépare et les désunit,
» il les rend capables de se mêler in-
» timement avec ce fluide.

» Cette mécanique toute simple ne
» contribue pas peu à expliquer plu-
» sieurs matières de physique : le sucre
» étant un sel tempéré et ami de la
» nature, capable de s'unir intime-

» ment, avec l'eau, et d'introduire
» la même union entre les parties
» aqueuses, et les parties grasses et
» huileuses, il n'est pas difficile de
» concevoir pourquoi quelques-uns des
» Anciens et des modernes ont fait
» mêler le miel, le sucre, les figues,
» les raisins secs, dans la nourriture
» qu'on donnoit aux animaux pour les
» engraisser. Les parties grasses des
» alimens qui, en s'unissant intime-
» ment avec les parties aqueuses, cons-
» tituent le lait et le chyle, sont par
» ce moyen, plus promptement dis-
» soutes, s'unissent mieux aux par-
» ties aqueuses, et sont transformées
» en une grande quantité de chyle
» qui se distribue avec le sang dans
» tous les membres.

» On voit encore de-là pourquoi le
» miel et le sucre étant mêlés avec le
» lait, l'empêchent de donner du beurre.
» Le sucre unit plus étroitement au
» phlegme les particules oléagineuses
» de la crême; au lieu que pour la for-
» mation du beurre, il faut que ces
» parties se séparent avec le phlegme

» pour pouvoir former une seule masse;
» d'où il suit de plus, que le sucre
» n'est pas aussi contraire au mélange
» salutaire des fluides vitaux, qu'on
» le pense communément, puisqu'il
» ne produit aucune altération dans
» le sang, dans le lait ou dans la sé-
» rosité, quand on le mêle avec ces li-
» queurs, et que tout son effet se
» réduit à stimuler les fibres des in-
» testins, et à faciliter l'excrétion des
» fèces par les selles, et comme il
» facilite l'union intime des parties
» oléagineuses des alimens avec leurs
» parties aqueuses, il est vraisembla-
» ble qu'il contribue beaucoup à la
» formation d'une plus grande quan-
» tité de chyle. »

D'après ce qui vient d'être dit, on concevra aisément que les huiles essentielles étant dissoutes dans l'esprit de vin auquel on ajoutoit l'eau sucrée, produisoient autant d'espèces de liqueurs différentes.

La liqueur appelée or potable, n'est vraisemblablement tombée en discrédit que parce qu'on a remarqué que

la matière de l'or étant indestructible, ce métal ne pouvoit avoir d'autre propriété que celle d'agir par sa pesanteur spécifique. Au surplus, tous les moyens que nos anciens chimistes ont mis en usage pour dissoudre l'or, à dessein de le rendre soluble avec les liqueurs potables, n'ont pas moins servi à démontrer que l'esprit de vin rectifié avoit la propriété de dulcifier les acides les plus concentrés; de sorte que d'une opération qui n'avoit peut-être pas été assez bien réfléchie, il n'a pas moins résulté la découverte de la liqueur minérale anodyne d'Hoffman, de l'eau de Rabel, ainsi que des trois différentes espèces d'éthers.

Conclusion sur l'origine des Liqueurs.

PAR tout ce qui a été dit, on voit clairement, 1°. que l'origine des liqueurs composées est presque aussi ancienne que la médecine; que les vins aromatiques, l'Eau-de-vie simple des anciens, l'or potable, l'elixir de propriété et les *circulés* de Paracelse,

les Eaux-de-vie aromatisées et circulées de Brouaut ont été les premières liqueurs dont on ait fait usage en médecine, et successivement celles dans la composition desquelles on a fait entrer le sucre clarifié.

2°. Que ce sont les médecins-chimistes qui ont également été les premiers auteurs de ces liqueurs, et que le peu d'écrits que nous avons sur cette matière, et qui méritent d'être consultés, sont épars dans différens traités de médecine et de chimie.

Enfin, vers le milieu de l'avant dernier siècle, tandis que nos Distillateurs de Montpellier s'exerçoient à fabriquer la liqueur appelée eau d'or, à dessein de faire allusion à l'or potable des anciens Chimistes, les habitans des Barbades fabriquoient celle qu'ils ont appelée eau des Barbades.

Colladon de Genève exerçoit l'art de la distillation avec tant de distinction, que son eau cordiale fit l'admiration de tous les artistes qui existoient alors; mais le prix excessif de cette liqueur d'une part, et de l'autre, la

difficulté de se procurer du fruit fraîchement cueilli, après avoir reçu le degré de coction nécessaire, et sans que l'huile, qui réside dans les écorces, ait éprouvé aucun degré d'altération; ces inconvéniens, dis-je, ont fait que cette liqueur est tombée en discrédit; et comme on pourroit y revenir, je donnerai, en son lieu, la formule de celle que j'ai composée à l'imitation de Colladon; mais avant d'entrer dans les détails d'aucuns procédés, qui ne sont applicables qu'aux opérations particulières, nous avons cru qu'il étoit nécessaire d'établir des principes, tant sur ce qui concerne les différentes méthodes de faire infuser les fruits qu'on destine aux liqueurs, que sur la manière de faire distiller les teintures qu'on en retire par le moyen de l'infusion.

CHAPITRE VII.

De l'Infusion.

On appelle infusion, l'action de mettre des substances dans un liquide quelconque, et de les y laisser pendant un terme donné. Cette opération, qui n'est pas la moins importante, précède toujours celle de la distillation: c'est aussi pourquoi nous avons déjà prévenu que les premières liqueurs spiritueuses, composées de différentes substances aromatiques, s'obtenoient par une simple infusion dans le mout du raisin, puis dans le vin, ensuite dans l'eau-de-vie et dans l'esprit-de-vin. On se rappellera aussi que nous avons démontré que les eaux-de-vie qui sont encore dans le commerce, sont toutes plus ou moins chargées de corps hétérogènes ; et que, pour éviter les inconvéniens qui résulteroient, si on faisoit infuser les fruits dans ces eaux-de-vie, nous imposons

la nécessité de ne les faire infuser que dans les deux qualités de liquides spiritueux qui ont été indiqués, comme devant être les seuls qui pussent remplir plus efficacement ces différens objets (1), et en faisant l'application des fonctions que chacun de ces liquides doit exercer.

Les sentimens des Artistes sont encore partagés sur les moyens de procéder à l'infusion des fruits qui doivent former le composé des liqueurs potables : les uns prétendent qu'on doit verser une quantité quelconque d'eau-de-vie ou d'eau de rivière dans une cucurbite, dans laquelle ils font entrer, sans distinction d'espèces, les quantités proportionnées de fruits dont on se propose de retirer l'huile essentielle par le moyen de la distillation; d'autres estiment au contraire que les fruits doivent rester en infusion pendant deux, trois ou quatre jours dans un vaisseau destiné à cet effet, et que

(1) Voyez les principes sur la rectification de l'Eau-de-vie, pag. 130.

l'on verse ensuite le fruit et le liquide dans une cucurbite qu'on recouvre de son chapiteau, à l'effet de procéder à la distillation suivant la méthode.

Enfin, d'autres ont cru devoir insister sur la nécessité de cohober (1) les liqueurs qui découlent de ces distillations, parce que les esprits qui en résultent, disent-ils, sont plus fortement imprégnés des principes du fruit.

Comme l'expérience nous a fait remarquer que ces différentes méthodes d'opérer tendoient, non-seulement à altérer les huiles essentielles, mais que les esprits qui en résultent se trouvent encore chargés de particules de sels âcres, et de l'huile grasse empyreumatique des fruits, j'ai cru devoir établir d'autres procédés que je ferai ensorte d'appuyer sur des principes, par le moyen desquels je parviendrai peut-être à jeter un plus grand jour sur cette partie qui doit paroître d'autant plus

---

(1) L'action de cohober consiste à verser sur la même matière le produit de la distillation, à l'effet d'être redistillé une ou plusieurs fois.

intéressante, qu'indépendamment de ce qu'il y a une assez grande quantité de fruits qui ne peuvent supporter l'opération de la distillation, nos Artistes verront encore clairement qu'ils peuvent exécuter tous les procédés quelconques par le seul moyen de l'infusion ; de manière que s'il arrive qu'on effectue ces opérations suivant la méthode que nous indiquerons, et qu'on y applique le menstrue qui convient à chacun des fruits sur lesquels on se propose d'opérer, on remarquera que l'infusion a non-seulement l'avantage d'extraire les substances aromatiques des fruits d'une manière plus uniforme, mais que ces substances conservent encore, par ce moyen, plus de ressemblance avec leur état naturel.

Quoique l'infusion des fruits se fasse plus ordinairement dans un liquide spiritueux, il y en a cependant dont l'infusion se prépare avec partie égale d'esprit-de-vin et d'eau; d'autres qu'on fait seulement infuser ou macérer et distiller dans l'eau de pluie ou de rivière, comme les eaux de canelle, de

melilot, de fleur d'orange, de melisse, de roses, d'œillet, etc.

Toutes les infusions spiritueuses doivent se faire dans un vaisseau bien clos : or, comme je n'en ai pas trouvé de plus commodes, et qui remplissent mieux cet objet que les alambics aveugles, j'ai fait ajuster à chacune de mes cucurbites d'étain une calotte de même métal; cette calotte ou tête de mort est surmontée d'un collet qui doit avoir six pouces d'élévation de plus que le chapiteau de l'alambic, de sorte que le même ustensile étant armé de cette calotte, sert non-seulement à faire les infusions spiritueuses, mais comme elles se font encore au bain-marie, et que le degré de chaleur qu'on y applique, fait qu'il se produit intérieurement un mouvement circulaire de la liqueur qui est en infusion, cette opération sert en même-temps à identifier plus intimement les principes aromatiques des fruits avec l'esprit-de-vin ; c'est aussi ce qui fait que les teintures qu'on retire par ce moyen, sont plus chargées de ces principes, que les fruits qu'on feroit infuser sans le secours de cette

addition de pièce dont nous venons de donner la description.

De l'infusion des fruits.

Les écorces de cédrat, de citrons, d'oranges, de bergamote, de limes, de poncires, dont on se propose de retirer les esprits aromatiques par le moyen de la distillation, seront préalablement infusés dans l'esprit-de-vin rectifié, et comme il suit.

On coupe les écorces de ces fruits par petites lames très-fines; on les jette dans l'esprit-de-vin rectifié qu'on a versé dans une cucurbite d'étain, et lorsqu'on y a fait entrer environ une once et demie d'écorces par pinte d'esprit-de-vin, on place la cucurbite dans son bain-marie; on la couvre de sa calotte ou chapiteau aveugle; on lutte hermétiquement la jointure; on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par chacun desdits jours, au cinquantième degré du thermomètre de Réaumur: comme le fruit se précipite toujours au fond du vaisseau, l'on agite avec un petit jonc qu'on fait

entrer par le tuyau de cohobation : cette opération finie, on enlève la calotte; on coule la liqueur à travers un tamis ; on la met en réserve dans de grandes bouteilles de verre, qu'on ne remplit que jusqu'aux deux tiers de leur capacité; on remet le fruit dans la cucurbite, et on y verse de l'eau de rivière par proportion d'un tiers de la quantité d'esprit-de-vin qu'on avoit employée d'abord; on place la cucurbite dans son bain-marie; on la couvre de sa calotte ; on lutte la jointure ; on échauffe et on entretient la liqueur pendant six heures, au cinquantième degré du même thermomètre ; lorsqu'elle est bien refroidie, on la coule comme il a été dit ; on la verse dans les bouteilles qui contiennent la teinture spiritueuse de la première opération : on agite ces deux liqueurs ensemble; on rejette les écorces de fruits comme étant inutiles, et quinze jours après le mélange, on procède à la distillation.

A l'égard des graines d'anis des Indes ou badiane, celles d'anis d'Es-

pagne, de carvi de Languedoc ou de Provence, de fenouil, de coriandre, d'angelique, de daucus aromaticus, ainsi, que du gérofle, poivre de la Jamaïque, et des baies de genièvre: comme toutes ces substances peuvent être rangées dans la même classe, et qu'elles exigent une manipulation différente de celle dont on a fait usage pour les écorces des fruits, lorsqu'on disposera quelques-unes de ces substances, à l'effet d'en retirer l'esprit aromatique par le moyen de la distillation, on en pesera une quantité déterminée, qu'on lavera dans l'eau froide; on la mettra dans un mortier; on l'arrosera avec une petite quantité d'eau, et on la réduira grossièrement en pâte, qu'on jette ensuite dans une cucurbite d'étain; on délaye cette pâte avec autant de chopines d'eau de rivière, qu'on a pilé de livres de graines; on ajoute deux pintes d'esprit de vin; on place la cucurbite dans son bain-marie; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte hermétiquement la jointure; on échauffe et on entretient

ce liquide pendant trois jours, au cinquantième degré de chaleur, en observant d'agiter le fruit avec une petite baguette qu'on fait entrer par le tuyau de cohobation. Quand cette opération est finie, et que la liqueur est totalement refroidie, on démonte la calotte; on agite encore le liquide; on recouvre la cucurbite de son chapiteau; on lutte les jointures, et on procède à la distillation suivant les règles de l'Art.

Quoique les graines de céleri, d'angélique, et les racines de celles-ci, renferment plus d'huile essentielle que les tiges de ces plantes, comme cette huile, et plus particulièrement celle qui réside dans les racines d'angélique, nous donnent non-seulement plus d'âcreté, mais que les esprits aromatiques qu'on en retire, sont presque toujours désagréables, et que je me suis très-bien trouvé de la préférence que j'ai donnée aux tiges de ces deux espèces de plantes, on choisira celles qui sont les plus vigoureuses; et, après les avoir mondées de leurs feuilles,

ainsi que de leurs petites branches, on coupera par morceaux environ une livre et demie de ces tiges d'angélique auxquelles on ajoutera trois ou quatre onces de baies de genièvre : on jette le tout ensemble dans une cucurbite; on verse neuf pintes d'esprit de vin et trois pintes d'eau de rivière sur ces plantes; on place la cucurbite dans son bain-marie; on la couvre de sa calotte; on lutte la jointure; on échauffe et on entretient la liqueur, pendant quarante-huit heures, au cinquantième degré de chaleur. Tout étant refroidi, on enlève la calotte, on recouvre la cucurbite de son chapiteau, on ajuste le récipient, on lutte les jointures et on procède à la distillation.

On coupe également deux livres de céleri par morceaux; on fait infuser dans la même quantité de liquide, et et on suit les mêmes procédés que ci-dessus.

A l'égard des bois aromatiques, comme les distillateurs n'emploient que le bois de Rhodes, on choisit le plus

odorant, on le coupe par petits morceaux, on l'humecte avec un peu d'eau, on le pile dans un mortier, on le jette dans une cucurbite dans laquelle on verse une partie égale d'esprit-de-vin rectifié, et d'eau de rivière, on la recouvre de sa calotte, on lutte la jointure, on échauffe et on entretient le liquide, pendant cinq jours, au cinquantième degré de chaleur, on laisse refroidir, on démonte la calotte, on ajuste le chapiteau et le récipient, puis on procède à la distillation.

Toutes ces infusions peuvent également se faire à froid, et dans tout autre vaisseau que celui dont nous avons fait usage; mais on concevra aisément qu'indépendamment de ce que ces opérations seroient plus longues, les degrés de chaleur que nous avons appliqués à chacun de nos procédés, produisent bien d'autres avantages.

1°. Les teintures qu'on retire par nos procédés, contiennent plus de principes.

2°. L'action de l'esprit-de-vin qui

fait l'office de menstrue, a la faculté d'atténuer et de se charger d'une plus grande quantité d'huile aromatique.

3°. Enfin, le degré de chaleur des liquides fait encore que la quantité d'eau que nous faisons entrer dans chacun de ces composés, étant plus que tiède, a la faculté de se charger d'une plus grande quantité des sels âcres des fruits; que ces particules de sels étant unies avec le flegme, se précipitent au fond du vaisseau, de manière qu'il est très-aisé de les reconnaître à l'acrimonie qui se manifeste dans le résidu, après la distillation de ces plantes.

Quant aux résines, comme la Myrrhe, l'aloës, etc. qui forment la base de l'élixir de Garus, et qu'on fait encore entrer en petite dose dans différentes espèces de liqueurs, la préparation préliminaire de ces substances n'est pas une infusion proprement dite, mais une dissolution. Leur combinaison doit être telle, que les esprits aromatiques, qui doivent en résulter,

soient moins âcres, et que l'amertume qui nous a paru être inséparable de ces substances, soit aussi plus agréable au goût.

CHAPITRE VIII.

Lorsque je me proposai de traiter plus particulièrement de la distillation des esprits aromatiques, je présumai qu'il étoit convenable de placer l'article du laboratoire du Distillateur, et des ustensilles qui doivent le meubler immédiatement après les infusions, parce qu'elles doivent nécessairement précéder la distillation, et que, d'ailleurs, elles se font la plupart dans les mêmes vaisseaux.

Le laboratoire du Distillateur-liquoriste, doit être construit en pierres ou moëlons, voûté ou solidement plafoné. Il faut qu'il soit à portée d'un puits, ou d'autre source d'eau suffisante à ses besoins. On y construit une cheminée, dont le manteau soit en forme

de hotte renversée, et dont le tuyau soit aussi haut que possible, et suffisamment rétréci, pour pouvoir bien tirer. Le laboratoire doit être ouvert de manière à ce que la cheminée soit bien éclairée. On établit au-dessous du manteau de la cheminée, des fourneaux de briques, liés au moyen de terre à four. Ces fourneaux qui se forment dans un massif appellé paillasse, sont d'espèce de tour creuse, cylindrique, à laquelle il y a deux portes ou principales ouvertures, l'une tout en bas, qu'on appelle *la porte du cendrier*, et l'autre immédiatement au-dessus de celle-ci, qui se nomme *porte du foyer*. Entre l'une et l'autre de ces portes, le fourneau est traversé horizontalement dans son intérieur, par une grille qui le divise en deux parties ou cavités: la partie inférieure s'appelle *cendrier*, parce qu'elle reçoit les cendres qui tombent continuellement du foyer. La porte de cette cavité sert à donner entrée à l'air nécessaire pour entretenir la combustion dans l'intérieur du fourneau : la cavité supérieure se nomme

le foyer, parce quelle contient les matières combustibles. La porte du foyer sert à y introduire de nouveau charbon, à mesure que celui qui a été mis d'abord, se consume. Si on y brûloit que du bois, *le foyer* et le cendrier devroient être réunis ; mais si on veut les avoir à double fin, il faut avoir une plaque de fer dont on recouvre la grille quand on en brûle seulement. Les portes se ferment et s'ouvrent à volonté, suivant que l'on veut donner de l'air au fourneau ou l'en priver.

Les constructeurs ménagent un rebord d'un pouce ou deux, saillant, en briques, à la hauteur où la cucurbite descend pour la recevoir et la soutenir. Sur le derrière du fourneau, et à la même hauteur du rebord, on ouvre un soupirail pour former un tuyau de cheminée, dont le diamêtre doit être proportionné à celui de la porte du cendrier. Le tuyau doit se prolonger circulairement dans le massif, autour du fourneau, et jusqu'à sa partie supérieure. A cette ouverture supérieure, s'applique ordinairement un tuyau de

fonte ou de tolle, qui doit s'élever assez haut, pour que le fourneau ne fume pas.

L'alambic à bain-marie est le seul vaisseau Distillatoire dont ait besoin le Distillateur-liquoriste. Cet alambic est composé de trois pièces principales : la cucurbite, le bain-marie et le chapiteau; auxquelles on en ajoute depuis quelques temps une quatrième connue sous le nom de *serpentin*.

La cucurbite qui doit son nom à son ancienne forme allongée, élevée, se rétrécissant beaucoup dans sa partie supérieure, et dégénérant en une espèce de col, ce qui la faisait ressembler à une *calbasse* ou *courge*, est ordinairement de cuivre étamé. Cette pièce est aujourd'hui une espèce de chaudière aussi large que profonde, qui n'est rétrécie par le haut qu'autant qu'il est nécessaire pour donner à son collet, la force de soutenir le chapiteau dont elle est surmontée. Immédiatement au-dessus du collet, se trouve ce qu'on appelle bouillon, c'est-à-dire, qu'à cet endroit, la cucurbite est bom-

bée de manière à former une espèce de rebord ou bourlet saillant, sur lequel elle repose quand elle est dans son fourneau. Sur la partie la plus bombée de ce rebord, se trouve un petit tuyau que l'on bouche à volonté, et qui sert à introduire de l'eau ou autre liquide à mesure qu'il s'évapore, sans discontinuer la distillation. Cette pièce est garnie de deux anses pour en faciliter l'usage, et elle doit aussi l'être d'un double fond en forme de crible ou de grille, tel que celui que nous avons décrit, en parlant de l'alambic du brûleur de vin.

La pièce nommée vulgairement *bain-marie*, (et qui devroit s'appeler cucurbite, puis que cette dernière fait réellement l'office de bain) la pièce, dis-je, nommée improprement bain-marie, doit être toute d'étain, et de forme à pouvoir entrer dans la cucurbite. Son extrémité supérieure doit être renforcée d'un collet de même métal, assez saillant pour poser sur celui de la cucurbite, et s'y trouver de niveau. Ce collet, qui est armé de deux anses,

doit être tourné dans l'intérieur, et suffisamment creusé, pour recevoir le col du chapiteau, lorsqu'il est question de distiller, et un couvercle d'étain lorsqu'il s'agit de faire certaines infusions.

La troisième pièce de l'alambic, est celle qu'on nomme *chapiteau*, parce quelle lui sert de tête : cette pièce qui est d'étain, a la forme d'une calotte ou d'un cône creux, dont les parois doivent être inclinées, de manière à former un angle de 70 à 75 degrés, parce que cette inclinaison facilite l'écoulement des gouttes de liquide qui s'y conduisent, dans la rigole ou goutière, qui règne dans son contour intérieur et inférieur : ce chapiteau est aussi garni, dans sa partie inférieure, d'une espèce de collet qui doit entrer très-juste dans l'une ou dans l'autre des deux premiéres pièces, suivant qu'on veut distiller à feu nud ou au *bain-marie*. Ce chapiteau, doit avoir un tuyau qu'on nomme le bec, qui s'ouvre intérieurement dans la goutière, et se prolonge à l'extérieur, de 15 à 18 pouces.

Cette troisième pièce est ordinairement entourée d'une espèce de sceau de cuivre étamé, avec lequel elle est exactement soudée dans son pourtour inférieur, et au bas duquel est ajouté un robinet. L'usage de cet ajoutoir, qui s'appelle *réfrigérant*, est de contenir de l'eau fraîche pour faciliter la condensation des vapeurs qui circulent dans le chapiteau ; son robinet sert à vuider l'eau, quand elle est devenue trop chaude pour en substituer de la froide. Indépendamment de ce chapiteau, il en faut un second qu'on appelle aveugle, parce qu'il n'a point d'ouverture, et qui sert à faire des infusions au bain-marie.

La quatrième pièce ou *le serpentin*, est un long tuyau d'étain, tourné en spirale, et arrangé dans un sceau de cuivre, de manière que ses extrémités inférieure et supérieure sortent de ce sceau par deux trous, autour desquels elles sont exactement soudées : l'extrémité supérieure du serpentin reçoit le bec de l'alambic, et son extrémité inférieure entre dans un réci-

pient qu'on y ajuste. On emplit d'eau froide le scéau qui contient le serpentin, et on la renouvelle à mesure qu'elle s'échauffe au moyen d'un entonnoir de fer blanc fixé à un de ses bords supérieurs, et dont la douille s'ajuste dans un tube assujetit le long de la parois du sceau, et qui conduisant l'eau froide jusques au fond, fait refluer vers le haut l'eau chaude, qui est plus légère; ce qui dispense de la renouveller en entier. Lorsqu'après avoir ainsi versé de l'eau dans cet entonnoir, le volume ne peut être contenu dans le sceau, la portion surabondante s'écoule par un tuyau de décharge pratiqué à son bord supérieur, et dirigé de manière à la conduire hors du laboratoire.

L'alambic qu'on vient de d'écrire est celui qui convient pour la distillation *des esprits recteurs* que l'on retire des végétaux, soit au moyen de l'esprit de vin, soit au moyen de l'eau, ainsi que pour en obtenir *les huiles essentielles*, et c'est par conséquent celui qui convient au Distillateur-liquoriste.

Son laboratoire doit être encore muni de flacons ou de grandes bouteilles de verre qu'il bouche exactement pour mettre ses esprits ou ses eaux aromatiques à mesure qu'il les obtient, ainsi que de vases propres à la clarification de ses liqueurs, tels que des tonneaux de bois blanc, cerclés en fer, et recouverts extérieurement de plusieurs couches de peinture à l'huile pour empêcher l'évaporation à travers les ports du bois. Il lui faut des bassines de cuivre ou d'argent pour la clarification et la cuite des sucres qui entrent dans la composition de ses liqueurs; des chausses ou blanchets de draps très-fins et très-serrés; des entonnoirs, des séphons, etc.

CHAPITRE IX.

Principes particuliers sur la distillation des fruits.

Je ne répéterai pas ici ce qui a déjà été dit, tant sur ce qui concerne les principes généraux de la distillation, que sur les procédés qui sont applicables à la rectification des menstrues spiritueux que nous avons estimé devoir être les plus propres à former la base de nos liqueurs composées, parce que ces principes paroissent avoir été assez solidement établis dans la partie qui traite de l'Eau-de-vie, pour être persuadés que nous pouvons nous dispenser d'y revenir. Ainsi, nous nous renfermerons à dire :

1°. Que la distillation des fruits est une opération par le moyen de laquelle on sépare, à l'aide du feu, les substances volatiles d'avec les fixes, afin de recueillir et conserver les esprits aro-

matiques que le feu fait évaporer.

2°. Que tous les fruits contiennent une quantité de sels âcres et d'huile grasse, qui, quoique moins volatils que ce qui doit faire le produit de la distillation, auroient néanmoins la faculté de s'élever en forme de vapeurs, et se mêleroient ensemble, si l'Artiste négligeoit d'entretenir le liquide sur lequel il opère, dans le degré de chaleur convenable.

3°. Que les corps hétérogènes, qui résident dans les écorces de cédrat, de citrons, de bergamotes, de limes et de poncires, étant moins fixes, et par conséquent plus susceptibles d'évaporation que ceux qui résident dans les graines, nous distillons, par cette raison, les teintures de celle-ci mêlées avec le fruit, et nous rejetons les écorces des autres, après en avoir retiré la teinture par le moyen de l'infusion.

4°. Que les distillations qui se font avec le fruit, doivent être bien soutenues ; car quand les fruits sont exposés trop long-tems à la chaleur, les liqueurs

qui en découlent contractent presque toujours un goût âcre, désagréable; et c'est aussi à cause de ces inconvéniens que nous observons qu'il vaudroit beaucoup mieux augmenter les doses du fruit, que d'employer le moyen de la cohobation.

5°. Quand les liqueurs qu'on a distillées sont encore imprégnées d'âcreté étrangère, on les met en dissolution dans une quatrième partie d'eau bien lympide, et on les rectifie au bain-marie.

6°. Que le tissu qui renferme les huiles essentielles des végétaux, n'étant pas le même dans tous, la manière de les distiller doit varier en raison des liens qui les unissent ensemble : par exemple, si on desiroit ne conserver que la partie la plus subtile, qui est toujours la plus pénétrante et la plus agréable, on rectifieroit tous les esprits aromatiques qu'on en auroit retirés, comme il vient d'être dit.

7°. Que le feu étant le premier principe qui doit agir sur les liquides qu'on soumet à son action, il est nécessaire

que l'Artiste connoisse assez bien les propriétés de cet agent primordial, pour n'appliquer sur les végétaux que le degré de chaleur qui convient à chacun d'eux.

8°. Que les différens degrés de chaleur qu'on doit appliquer aux distillations qui se font au bain-marie, peuvent se déterminer aisément par le thermomètre, que nous avons trouvé moyen d'assujétir dans le vaisseau qui contient l'eau de bain-marie, ainsi que par l'organe du goût, qui sert à constater la bonté de l'opération ; mais il n'en est pas de même des opérations qui ne doivent s'exécuter qu'à feu ouvert, parce que les différens degrés de chaleur qu'il convient d'appliquer à ces procédés, ne peuvent s'estimer qu'en raison de la grosseur du filet qui en découle.

9°. Que la grosseur des filets doit varier, non-seulement en raison du liquide qu'on soumet à la distillation, mais encore relativement à la contenance des vaisseaux distillatoires, ainsi qu'à la capacité de leurs têtes de

mort; et si nous n'avions pas d'exemple plus sensible à donner à nos élèves, que la grosseur du filet, comment pourrions-nous leur faire comprendre que les filets qui découlent de toutes nos distillations, doivent avoir telle ou telle grosseur? Seroit-ce celle d'une aiguille à coudre, d'une aiguille à tricotter, d'une paille de froment ou de seigle? On sait qu'il y en a de différente grosseur, et que le choix qu'on doit en faire, ne peut se rendre avec assez de précision : il n'y auroit donc que ceux qui sont initiés dans la pratique de la distillation, qui seroient en état de déterminer la grosseur que le filet doit avoir. De-là on conçoit aisément combien il étoit nécessaire d'établir d'autres moyens de comparaison, par lesquels nos Artistes, comme nos élèves, pussent estimer avec plus de certitude le degré de chaleur qu'il convient d'appliquer à chacune de nos différentes distillations.

Or, comme j'avois présumé que le thermomètre au mercure, construit en forme de cylindre, rempliroit plus effi-

cacement ces objets, je fis ajuster à demeure et en ligne perpendiculaire, à la cuvette appelée improprement *cucurbite*, qui contient l'eau du bain-marie, une espèce d'étui de métal, qui s'élève jusqu'au bord de ce vaisseau. Cet étui étant destiné à assujétir le thermomètre, doit avoir neuf lignes de diamètre; une partie de sa circonférence doit saillir hors de la cuvette, et l'autre partie plonger dans l'eau du bain, de quatre pouces et demi de profondeur : puis on doit pratiquer une ouverture de la largeur d'une ligne sur toute sa longueur, et un trou dans le fond, assez grand pour que le bouton du cylindre qui renferme le thermomètre, puisse passer au travers, et on doit attacher un cercle de fil de laiton à la partie supérieure de cet étui, qui serve à contenir ce cylindre dans son équilibre. Tout étant ainsi disposé, on procède comme il suit.

Des différens degrés de chaleur qu'il convient d'appliquer aux distillations.

EXEMPLE.

QUAND on veut convertir de l'eau-de-vie en esprit-de-vin commun, on remplit la cucurbite jusqu'aux deux tiers de sa capacité, on la place dans son bain-marie ; on la couvre de son chapiteau : on ajuste le récipient ; on lutte les jointures, et on place le thermomètre dans l'étui destiné à le contenir. On échauffe le liquide ; et quand la liqueur du thermomètre a monté jusqu'au 74e. degré, on remarque que l'esprit commence à couler goutte à goutte : alors on tient en main une cafetière remplie d'eau froide ; on verse peu-à-peu dans le réfrigérant, et en proportion de ce que les gouttes deviennent plus fréquentes, et jusqu'à ce qu'elles forment le filet ; on remplit pour lors le réfrigérant, qu'on rafraîchit autant de fois que l'eau devient tiède ; et quand le filet

est totalement établi, on remarque que la liqueur du thermomètre est montée jusqu'au 75e. degré. Nous devons encore faire remarquer ici que cette opération doit s'exécuter depuis ce terme jusqu'au 81e. degré de chaleur, après lequel on change de récipient, et on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante; mais comme cette dernière liqueur est plus âcre qu'elle ne devroit être, et qu'elle a un goût plus désagréable, on la met en réserve, et on la rectifie séparément, après l'avoir mise en dissolution dans l'eau.

Remarques sur la rectification de l'Esprit de Vin.

QUAND on rectifie l'Esprit de vin commun, comme il a été dit ci-dessus, on remarque que les gouttes d'esprit commencent à couler fréquemment au 73e. degré, et qu'elles forment le filet au 74e.; or, comme cette opération doit s'exécuter depuis ce terme jusqu'au 77e. degré, on aura l'attention de gouverner le feu de manière

que la liqueur du thermomètre ne monte pas au-dessus; car on remarque qu'une partie du phlegme monte avec l'esprit, quand le mercure est monté jusqu'au 78e. degré; et lorsqu'on a retiré les deux tiers du premier produit, on change de récipient, et on continue la distillation jusqu'au 84e. ou 85e. degré, puis on met ce dernier produit en reserve, pour en faire usage, comme eau-de-vie rectifiée.

Les distillations des esprits aromatiques qu'on retire des écorces de cédrat, d'oranges de bergamotes, de limes et de poncires, qui commencent à s'effectuer au 75e degré, doivent s'exécuter depuis ce terme jusqu'au 80e, puis on change de récipient, on laisse couler le surplus jusqu'au degré de l'eau bouillante, et on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié.

Toutes les plantes mucilagineuses, et les graines, comme celles de l'anis, qui sont susceptibles de se gonfler, se distillent d'abord depuis le 75e jusqu'au

77e degré de chaleur, puis on augmente le feu par degrés jusqu'au 83e. et on laisse couler la liqueur jusqu'à celui de l'eau bouillante.

Rectification des esprits aromatiques.

QUAND on veut rectifier les esprits qu'on a retirés des fruits aromatiques, on y ajoute une quatrième partie d'eau de rivière, et quinze jours après ce mélange, on procède à la rectification. Ces opérations doivent s'exécuter depuis le 73e. ou 74e. degré que la liqueur commence à couler, jusqu'au 78e. terme auquel on change de récipient; on laisse couler la liqueur jusqu'au degré de l'eau bouillante; on met les derniers produits en réserve pour être distillés de nouveau dans une seconde opération, ou bien on les rectifie séparément, quinze jours après les avoir mis en dissolution dans un tiers d'eau de rivière.

A l'égard du degré de chaleur qu'il convient d'appliquer aux différentes distillations des liqueurs aromatiques

simples, comme les eaux de fleurs d'orange, d'œillet, de canelle, de mélisse, de gérofle, de noix-muscade, de roses, etc. on ne peut les diriger par le moyen du thermomètre, parce que j'ai remarqué que ces liqueurs ne se distilloient convenablement qu'à feu ouvert ; je dis à feu ouvert, parce que les bains de sable ou de cendre exigent les mêmes soins que le feu nud. Or, comme on ne peut estimer les degrés de chaleur qu'on doit appliquer à ces différentes distillations, qu'en raison de la grosseur du filet qui en découle, il semble qu'en avertissant que ces opérations ne font que commencer à s'effectuer qu'au degré de chaleur où les distillations spiritueuses finissent, il ne nous reste plus qu'à observer qu'au moyen des comparaisons qu'on peut s'habituer peu à peu à faire, de la grosseur des filets qui ont été déterminés par le thermomètre, avec ceux des distillations à feu ouvert, on parvient à estimer avec autant de précision les degrés de chaleur qu'on doit appliquer à ceux-ci.

L'usage du thermomètre nous est encore d'une très-grande utilité pour déterminer les différens degrés de chaleur qu'il convient d'appliquer aux liquides qu'on soumet à l'action du feu, pour approprier les huiles essentielles des fruits par le moyen de l'infusion : c'est aussi de quoi nous rendrons plus particulièrement raison, aux articles des liqueurs composées par le moyen d'une simple infusion.

CHAPITRE X.

De la composition des Liqueurs,

ON appelle composition, le mélange assorti des esprits aromatiques qu'on associe, et auxquels on ajoute une quantité déterminée de sucre clarifié, et de l'eau la plus douce et la plus lympide.

Quelquefois aussi on emploie, dans la composition des liqueurs, des eaux distillées de plantes aromatiques.

Je ne m'arrêterai point à faire l'histoire naturelle du sucre, et encore moins à décrire les propriétés de cette substance, non plus que celles qui ont été attribuées à l'eau élémentaire pure, parce qu'indépendamment de ce que leurs vertus sont généralement connues, ces deux parties ont été supérieurement traitées, et je ne ferois que répéter ce qui a été dit sur l'un et l'autre sujet; mais j'observerai que, pour réussir parfaitement dans la composition des liqueurs;

1°. Il faut que l'Artiste ait toujours son laboratoire garni d'une assez grande quantité d'esprit-de-vin rectifié suivant la méthode que nous avons indiquée ci-dessus.

2°. De chacune des différentes espèces d'esprits ou teintures aromatiques, pour n'en faire usage que six mois après l'infusion ou la distillation.

3°. Il est essentiel que l'Artiste connoisse parfaitement l'analogie et les rapports que les odeurs et les saveurs peuvent avoir entr'elles, parce que dans toutes les combinaisons possibles,

on doit non-seulement avoir pour objet de créer des odeurs et des saveurs nouvelles, mais encore de perfectionner, autant qu'il est possible, celles que la Nature a produites, de manière que par le moyen des combinaisons nouvelles, il puisse résulter des liquides qui ayent la faculté d'affecter nos organes plus sensiblement et plus agréablement.

4°. Les préceptes que nous nous sommes proposé d'établir pour chacune des formules que nous donnerons dans la suite, serviront bien à conduire l'Artiste, de manière à ne pas faire de ces associations discordantes, qui tendroient plutôt à absorber qu'à augmenter l'odeur et la saveur naturelle des fruits; mais comme leurs qualités spécifiques ne sont presque jamais les mêmes, et que l'art de suppléer au défaut de leur constitution, est un art qui dépend autant du bon goût que de la théorie et de la pratique; tous ceux qui s'occuperont de cette partie, ne trouveront pas également bien le degré de perfection qui convient à ces différentes asso-

ciations ; et il n'y aura d'heureux que ceux qui auront reçu de la Nature un goût exquis : ceux-ci pourront réformer, augmenter, ordonner et prononcer sur la juste proportion des mélanges.

CHAPITRE XI.

Des substances colorantes.

Les couleurs bleues, jaunes, rouges, vertes et violettes qu'on donne aux liqueurs, n'ont été imaginées qu'à dessein de satisfaire l'idée de ceux qui sont avides de nouveautés. L'artiste plus éclairé ne doit avoir de considération pour ces productions de fantaisies, qu'autant que les différentes substances colorantes dont on peut faire usage, n'auront aucune influence nuisible sur les liqueurs dans lesquelles on les fait entrer. Par exemple, avec la teinture qu'on retire de la cochenille, on peut colorer l'eau de cédrat, que Solmini a appelée

parfait - amour, seulement à cause de la couleur rouge qu'il s'est avisé de faire entrer dans cette liqueur. Sigogne et Garus se sont également servis de la teinture de safran, le premier, pour donner la couleur jaune à son huile de Vénus; et le second, à l'élixir qu'on apelle encore du nom de l'Auteur. On peut encore faire usage de cette même substance pour colorer les différentes espèces de liqueurs de fantaisies, qui n'ont aucun caractère distinctif; car autrement il arriveroit que la saveur du safran absorberoit une partie du parfum des liqueurs qui ne seroient composées que d'une seule espèce de fruit. Or, quand on voudra donner une couleur jaune à celles-ci, on fera entrer une petite quantité de teinture de cochenille dans l'huile de sucre qui doit faire partie du mélange de la liqueur. La teinture qu'on retire de la cochenille, ainsi que la première de celles qu'on retire des pierres de tournesol, par le moyen de l'esprit-de-vin, étant mêlées proportionnellement, servent à colorer l'huile d'anis et l'huile de

roses en rouge; ce qui ne pourroit avoir lieu sans le mélange de la couleur violette que donne le tournesol, parce que la couleur jaune de l'huile de sucre communiqueroit une teinte jaunâtre à celle de la cochenille, et la teinture qu'on retire des pierres de tournesol par le moyen de l'eau, nous donne une belle couleur de violette.

Nous n'indiquerons point d'autres substances colorantes, parce que toutes celles dont on pourrait faire usage, tendent à altérer la qualité des liqueurs: d'ailleurs, comme la première, la seconde et la troisième teinture qu'on retire de la cochenille et du tournesol diffèrent entr'elles, on peut non-seulement varier agréablement ces couleurs, mais on peut encore en créer de nouvelles, en mêlant une partie des unes avec les autres.

Il est nécessaire que la substance sucrante qu'on fait entrer dans les liqueurs, soit clarifiée et cuite en consistance de syrop pour les liqueurs blanches; et pour les liqueurs huileuses, il faut que ces syrops soient convertis en

huile. La clarification du sucre devient d'autant plus nécessaire, que le goût de figues grasses, communiqué par les écumes qu'on retire du sucre, tend non-seulement à affoiblir la partie la plus agréable du parfum des fruits, mais encore à communiquer une saveur fade et gluante à ces liqueurs, de manière qu'elles s'attachent encore au palais et aux lèvres long-temps après qu'elles ont été composées : d'ailleurs, les différens degrés de cuisson qu'on fait éprouver au sucre clarifié, leur communique encore un ton beaucoup plus savoureux.

CHAPITRE XII.

De la clarification, et des inconvéniens qui résultent de la filtration des Liqueurs.

On ne doit point filtrer les liqueurs, parce que cette opération occasionne non-seulement la perte réelle d'envi-

ron une seizième partie de la liqueur, mais qu'elle occasionne encore l'évaporation de la majeure partie de l'esprit recteur ; et on ne peut éviter de tomber dans des inconvéniens, qu'en les collant avec le blanc d'œuf, ou à la colle de poisson : pour cet effet, on fouette deux blancs d'œufs ; et lorsqu'ils ont été réduits en mousse, on y ajoute un demi-septier d'eau de pluie par proportion de douze ou quinze pintes de liqueur ; on agite le tout ensemble, et on laisse reposer. Or, comme il arrive quelquefois qu'une partie de ce qui doit former le dépôt des liqueurs qu'on colle dans de grosses bouteilles, se rassemble sur la superficie, lorsque cet inconvénient arrive, on agite le vaisseau de quinze en quinze jours, à deux ou trois reprises différentes ; et si, après l'avoir agité comme il vient d'être dit, il arrivoit encore que la totalité du dépôt ne se fût pas précipitée au fond du vaisseau, on laisseroit éclaircir la liqueur, on la soutireroit avec un syphon, et on rassembleroit tous les dépôts dans un seul vaisseau ; quand ces

dépôts se sont éclaircis, on soutire de nouveau : on filtre ce qui est resté, au travers d'une petite chausse de drap blanc de Lodève; on mêle la liqueur qui en découle avec celle qui a été soutirée.

Quand on fabrique les liqueurs en plus grande quantité, on les met dans des tonneaux destinés à cet usage : on laisse reposer pendant trois ou quatre jours; on les colle comme ci-dessus; on les laisse s'éclaircir, puis on filtre également le dépôt au travers d'une chausse de drap.

On ne doit point coller les ratafiats de cerises, des quatre fruits rouges, de framboises et d'œillets, parce que ces liqueurs s'éclaircissent d'elles-mêmes.

Nous observons enfin que les moyens dont nos Fabricans de liqueurs communes font usage, tant pour ce qui concerne la distillation, que la composition et la clarification de leurs liqueurs, diffèrent totalement de ceux que nous avons établis; mais on doit se rappeler que nous avons déjà prévenu que nous ne traiterions pas cette

partie, parce que ces liqueurs n'ont été imaginées que pour satisfaire le goût dépravé du peuple. D'ailleurs, comme on a poussé aussi loin qu'il est possible de le faire, la manie de falsifier et d'altérer les productions de tous les genres, les Marchands et les Artisans qui font usage de ces moyens dont ils croyent n'avoir plus à rougir, quoique contraires à la probité, n'ont pas besoin de leçons, parce qu'ils ont toujours assez d'industrie pour satifaire leur cupidité.

CHAPITRE XIII.

*Principes généraux sur la maniere d'obtenir l'*Esprit recteur *ou* arome *des végétaux.*

Le laboratoire du Distillateur-liquoriste devant être toujours approvisionné d'esprits ou d'eaux aromatiques, il est à propos de décrire les différentes méthodes de les obtenir avant

que d'entrer dans les détails de la composition des liqueurs.

L'*Esprit recteur* ou *l'arome* des végétaux est extrêmement volatil et susceptible de la plus grande divisibilité. La fugacité de ce principe fait qu'on ne peut l'obtenir seul ; mais comme il est soluble dans l'eau, dans l'esprit de vin et dans les huiles, on emploie ordinairement l'un ou l'autre de ces menstrues pour le retirer des plantes qui le contiennent.

Lorsqu'on emploie l'eau, on distille à feu nud, à moins pourtant qu'on ne voulût point avoir d'huile essentielle avec ce principe. Mais pour l'ordinaire on desire obtenir en même temps l'un et l'autre, car l'huile essentielle en est abondamment chargée, et comme elle ne s'élève dans la distillation qu'au degré de l'eau bouillante, l'eau distillée n'en contiendroit point si elle étoit faite au bain-marie. Si le végétal ou la partie du végétal qu'on distille à feu nud dans ce fluide en contient plus qu'il n'en peut dissoudre, comme l'absinthe, par exemple, l'eau

distillée qu'on en retire est surnagée de la portion qu'elle n'a pu dissoudre, dont on peut la séparer, et c'est de cette manière qu'on obtient la plupart des huiles essentielles.

Lorsqu'en distillant des plantes, on veut en retirer cette surabondance d'huile essentielle, on procède de la même manière que si on ne devoit pas la retirer, si ce n'est qu'on donne au commencement un coup de feu plus fort, afin de faire monter plus abondamment l'huile essentielle. On se sert aussi d'un récipient fait exprès connu sous le nom de *récipient de Florence*. C'est une espèce de cucurbite de verre qui va en se rétrécissant par le haut, en sorte que son col ou ouverture supérieure n'est qu'à-peu-près de la largeur convenable pour recevoir le bec du *serpentin*. Ce récipient est percé vers le milieu de son renflement ou ventre, et à cette ouverture est soudé un tuyau de verre qui se recourbe pour s'élever verticalement jusques à environ deux pouces et demi au-dessous de son ouverture

supérieure. A cette hauteur, ce tuyau se recourbe du côté opposé au corps du récipient pour verser dans un autre vase la liqueur qui y monte. On ne peut mieux comparer ce tuyau qu'à ceux qui sont à la plupart des thèières. Il forme comme eux une S ; on place ce récipient debout sous le bec du serpentin : à mesure qu'il s'emplit, la liqueur qui prend toujours son niveau monte à égale hauteur dans le corps même du récipient, et dans son tuyau en S lorsqu'elle est parvenue à l'endroit le plus élevé de ce tuyau, alors elle coule hors du récipient par l'ouverture de ce tuyau dans un autre vase placé de manière à la recevoir. Mais comme les huiles essentielles sont toutes, ou plus légères ou plus pesantes que l'eau, elles se rassemblent toujours dans la partie supérieure ou dans le fond du récipient d'où on les retire aisément, et tout-à-la-fois, au moyen d'un syphon de verre ou de coton pour les premières, et d'un entonnoir pour les autres.

Lorsqu'on emploie l'esprit de vin comme véhicule de l'aromate des vé-

gétaux, on ne peut s'attendre à retirer d'huile essentielle surabondante parce qu'elle est éminemment soluble dans ce fluide, où elle reste toute en état de combinaison. Les végétaux qu'on distille dans l'esprit de vin, doivent toujours l'être au bain-marie, à raison de sa grande volatilité et de sa propriété dissolvante des huiles essentielles.

Il y a certaines substances végétales dont l'arome est si fugace qu'on ne peut le recueillir dans l'esprit de vin ni dans l'eau, telles que les fleurs de lis, de jasmin, de tubéreuse, etc. Dans ce cas on a recours à l'huile fixe; on préfère celle de *Behen*, parce quelle est beaucoup moins sujette à rancir que les autres. On met ces fleurs dans une cucurbite d'étain avec du coton imbibé de cette huile; on dispose le coton et les fleurs couche par couche; on couvre la cucurbite, et on l'expose à une chaleur douce pendant quelques heures : à ce moyen l'esprit recteur se combine ou se fixe du moins avec l'huile, et quand on

veut l'employer dans quelque composition, on verse de l'esprit de vin sur cette huile, on agite le mélange; on l'expose à une température assez froide pour faire congéler l'huile au fond du vase; on décante l'esprit de vin qui se trouve imprégné de l'arome de la fleur.

Les distillateurs, et plus particulièrement les parfumeurs, emploient un quatrième dissolvant de l'arome des végétaux : c'est le vinaigre. En distillant certaines plantes dans ce fluide, on obtient un vinairge aromatique en grand usage pour la toilette. Nous en parlerons à la suite des liqueurs spiritueuses.

CHAPITRE XIV.

Principes particuliers sur la composition des Liqueures spiritueuses.

Quoique les principes généraux nous paroissent assez clairement exposés, ils seroient insuffisans, et pour ainsi

dire inutiles, si l'on négligeoit d'y joindre les détails instructifs, et l'art de les appliquer à chacune de nos différentes opérations. En fait de pratique, ces détails non-seulement font plaisir, mais on les exige avec raison; et les répétitions qui sont si fastidieuses partout ailleurs, deviennent nécessaires quand il s'agit de recettes.

J'entreprends d'autant plus volontiers cette partie, que j'ai présumé qu'elle passeroit, au jugement du plus grand nombre, pour la plus essentielle de tout l'Ouvrage. C'est du moins celle qui m'a donné plus de peine; car, malgré l'expérience que j'avois acquise par un travail assidu pendant quarante-sept années, j'éprouvai néanmoins combien il y avoit de différence entre l'art de manipuler et celui de rendre raison de ses procédés d'une manière assez sensible, pour que les Élèves soient en état de les imiter. D'ailleurs, toutes nos opérations m'étoient devenues si familières, que depuis plus de trente années j'avois contracté l'habitude de ne les diriger que par les sens du goût et de l'odorat,

l'odorat ; de sorte que j'avois, pour ainsi dire, perdu l'idée des quantités proportionnelles, tant par rapport au poids des substances qui doivent entrer dans chacune de nos compositions, que par rapport aux mesures des liquides qui en font la base ; de sorte qu'il m'a fallu faire une nouvelle étude pour déterminer les quantités qu'il convenoit de faire entrer dans chacune de mes recettes.

J'ai déjà prévenu que je ne traiterois pas la partie qui doit comprendre les liqueurs communes, parce que j'ai présumé que leurs effets sur nos organes n'étoient pas aussi salutaires que ceux des liqueurs que je me suis proposé de traiter.

On ne doit pas non plus s'attendre à trouver ici les recettes de toutes les liqueurs possibles, ni même de celles qui ne sont connues que par les différens noms pompeux qu'on leur a donnés. Je sais, peut-être aussi bien qu'aucun autre, qu'elles peuvent se varier à l'infini ; mais comme je me suis imposé la loi de ne traiter que des liqueurs

les plus saines, j'ai négligé ces êtres de raison pour m'appliquer plus particulièrement à réunir l'utile à l'agréable.

On ne doit pas plus perdre de vue ce que j'ai dit dans les principes généraux; savoir, qu'il ne falloit jamais travailler sur aucun fruit avant que sa nature fût bien connue; et pour ne rien laisser à desirer sur cette matière, après avoir donné la description des différentes substances, je donnerai à la suite de mes recettes, les vertus que les Médecins ont attribuées à chacune de ces liqueurs.

On doit encore se rappeler que j'ai dit qu'il falloit que l'Artiste eût toujours son laboratoire garni de chacune des différentes espèces de teintures, ainsi que d'esprits aromatiques; et j'observe encore ici qu'il est à propos que ces esprits soient plus que moins chargés de fruits; car quoique je me sois fait une loi de marquer les doses avec l'exactitude la plus scrupuleuse, comme les drogues et les fruits ne contiennent pas toujours les mêmes quantités d'huile essentielle, il seroit plus avantageux

d'en trouver plus que moins dans ces esprits; parce qu'il est plus aisé de les étendre que d'y suppléer, quand ils péchent par le défaut de quantité : au surplus, le bon goût et la pratique donneront cette intelligence.

Nos Artistes, moins délicats, trouveront peut-être que nos opérations sont accompagnées de précautions trop minutieuses; mais ces reproches nous seront d'autant moins sensibles, que ceux qui sont plus initiés dans la pratique de cet art, concluront avec nous que la moindre négligence dans la préparation de nos liqueurs occasionneroit un préjudice notable, tant par rapport aux sensations agréables, qu'aux effets salutaires qu'elles doivent produire sur nos organes.

CHAPITRE XV.

De la Fleur-d'Orange.

Nous ne connoissons aucune espèce de fleurs sur laquelle nos Artistes se soient autant exercés, et qui soit d'un aussi grand usage en Médecine, que la fleur-d'orange; car, indépendamment de ce qu'on retire de cette fleur par le moyen de la distillation, une eau très-pénétrante, et qui surpasse toutes les autres par sa bonne odeur, on en fait encore différentes espèces de conserves solides et liquides, un syrop, de la marmelade, des pastilles, des dragées grillées ou perlées, des glaces et des liqueurs spiritueuses.

Comme les vertus de toutes ces préparations diffèrent, non-seulement en raison du degré d'altération que ces fleurs ont éprouvé par les moyens qui ont été employés dans les différentes manipulations, mais encore en raison de leur association avec d'autres prin-

cipes, nous rendrons compte, lorsqu'il en sera temps, des propriétés que les Médecins ont attribuées à chacune de ces différentes compositions.

On ne connoît point non plus de fleurs dont l'odeur affecte aussi agréablement et aussi sensiblement l'organe de l'odorat, que celle qui s'exhale des pétales et des étamines de la fleur-d'orange; mais la difficulté des moyens de recueillir ces particules odorantes, ainsi que de ceux qui pourroient favoriser la distraction de la trop grande amertume qui produit une sensation si désagréable sur l'organe du goût, qu'elle absorbe le parfum délicieux de ces fleurs; ces difficultés, dis-je, ont toujours excité, et pour ainsi dire sans succès, l'émulation de nos Distillateurs. J'ai néanmoins cru devoir me dispenser de rapporter ici tous les moyens dont on a fait usage, tant à dessein de se débarrasser de cette amertume, que de s'approprier le principe balsamique de ces fleurs, parce que j'ai présumé qu'il suffiroit d'observer que, quand on fait infuser les pétales dans l'eau simple,

ou bien dans l'eau-de-vie qui contient ordinairement plus de flègme que d'esprit, les teintures qu'on en retire par ces moyens, nous donnent une amertume assez considérable, pour nous autoriser à conclure qu'on ne peut parvenir à séparer les deux substances qui se trouvent réunies dans ces pétales, qu'en y appliquant un menstrue purement aqueux, qui a la faculté de se charger des sels âcres et amers, ou bien en y appliquant d'abord un menstrue spiritueux, qui soit assez déflegmé pour ne se charger que de la substance aromatique la plus pure, la plus déliée, la plus agréable, et la seule qui puisse produire les mêmes sensations sur les organes du goût et de l'odorat. La distillation de ces fleurs nous offre bien encore un troisième moyen par lequel on sépare également ces deux substances; mais l'odeur et la saveur des esprits qui en résultent, ne sont ni si agréables, ni aussi pénétrantes que celles qu'on obtient par le moyen de l'esprit de vin déflegmé, parce que la majeure partie de l'esprit recteur le

plus délié s'évapore à travers les luts pendant l'opération.

Quoique la liqueur qui résulte des procédés qu'on exécute par le moyen de l'esprit-de-vin rectifié, remplisse parfaitement bien le double objet que nous nous étions proposé, nous donnerons néanmoins la formule de celle qui n'a pas le mérite d'affecter aussi agréablement nos organes; mais comme cette dernière liqueur contient plus d'huile onctueuse, elle pourroit également avoir la faculté de remplir d'autres indications. D'ailleurs, nous observons encore que quand ces deux espèces de liqueurs se sont éclaircies, si on les mêle par égale partie, il arrive que ce mélange produit une troisième espèce de liquide qui a non-seulement le mérite de satisfaire tous les goûts, mais encore toutes les vertus que les Médecins ont attribuées à la fleur-d'orange.

Crême de Fleurs-d'Orange.

On choisira quatre livres de fleurs-d'orange fraîchement cueillies, bien

nourries et bien sèches; c'est-à-dire, que ces fleurs soient privées de toute humidité étrangère; car nous avons remarqué que quand elles ont été cueillies peu de temps après la pluie, ou qu'elles ont été mouillées à dessein d'en augmenter le poids, ou de leur donner un nouvel air de fraîcheur, il arrive ce qui a déjà été dit au chap. des principes généraux, que l'humidité surabondante dont ces fleurs sont chargées, produit un mouvement de fermentation assez considérable pour occasionner non-seulement l'évaporation de l'esprit recteur, mais qui fait encore que le goût de vert ou acerbe du calice et du pistile se mêle, et absorbe la majeure partie du parfum de la fleur.

On doit encore observer que les premières fleurs qui paraissent sur l'arbre, sont mieux nourries et plus remplies de principes odorans que les dernières qu'on recueille, et que celles qu'on récolte en automne contiennent encore moitié moins de parfum, que celles qui paroissent au commencement de l'été.

Lorsqu'on a fait un bon choix de ces fleurs, on détache avec précaution les feuilles ou pétales du calice, et on les met chacune séparément en réserve, après quoi on pèse deux livres de ces pétales, qu'on fait infuser pendant deux heures dans huit pintes de notre esprit-de-vin, rectifié; puis on coule la liqueur au travers d'un tamis, on la met en réserve dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, et on jette les pétales dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière; on la place dans son bain-marie; on la couvre de son chapiteau; on ajuste le récipient; on lutte les jointures; on place le thermomètre dans le bain, et on fait distiller au même degré de chaleur, que pour la rectification de l'esprit-de-vin. Lorsque la liqueur du thermomètre est montée jusqu'au 78.e degré, on change de récipient, on verse le premier produit dans le vaisseau qui contient l'esprit qu'on a mis en réserve; on augmente le feu; on continue la distillation jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouil-

lante, et on met ce dernier produit en réserve, à l'effet d'être rectifié dans une seconde opération. La distillation étant finie, on démonte l'appareil, et on commence la composition.

Pour cet effet, on fait fondre dix neuf livres de sucre en pains dans cinq pintes d'eau, dans l'une desquelles on a préalablement fouetté deux blancs d'œufs, puis on fait clarifier suivant la méthode, c'est-à-dire, en rallentissant le feu lorsque le liquide commence à bouillir, et en observant de jeter peu-à-peu de l'eau froide sur les bouillons, jusqu'à ce que toute l'écume soit montée, et qu'elle soit devenue blanche. Ce sucre étant cuit au *perlé*, et refroidi, doit produire neuf à dix pintes de syrop : alors on y ajoute l'esprit aromatique de fleurs-d'orange; et ces deux liquides étant mêlés ensemble, on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre qu'on tient bien bouchées; on laisse reposer pendant trois jours, et on colle la liqueur avec deux ou trois blancs d'œufs qu'on

fouette dans un demi-septier d'eau de pluie; et lorsque le marc s'est précipité au fond du vaisseau, on soutire avec un syphon, et on passe le dépôt au travers d'une petite chausse de drap, on mêle la liqueur qui en découle, avec celle qui a été soutirée, puis on la met en réserve dans de petites bouteilles, pour en user au besoin.

A l'égard des boutons de la même fleur qu'on a réservés, on en sépare les étamines; on les met dans une chopine d'eau de rivière, puis on écrase légèrement les calices et les pistiles; on les jette dans une poële avec cinq pintes d'eau qu'on échauffe et qu'on entretient pendant trois heures jusqu'au 50e degré de chaleur. Enfin, douze heures après cette opération, on jette le tout ensemble dans une cucurbite qu'on place dans son fourneau : on la couvre de son chapiteau, on lutte les jointures, et on fait distiller au petit filet, jusqu'à ce qu'on ait obtenu une pinte ou trois chopines d'eau de fleurs d'orange, qu'on trou-

vera être encore d'une qualité supérieure, et qui ne sera point impregnée du même goût de vert, que celle qu'on nous apporte de Grasse ou des isles d'Hières, parce que le degré de coction que nous avons fait subir aux boutons, avant de les soumettre à la distillation, sert à les mûrir, et à faire évaporer la majeure partie de cette saveur désagréable. Cette eau de fleurs d'orange est néanmoins encore bien inférieure à celle dont nous donnerons la formule, lorsque nous traiterons des eaux aromatiques simples.

Crême de Fleurs-d'Orange.

SECONDE COMPOSITION.

ON choisira quatre livres de fleurs-d'orange, comme il a été dit ci-dessus; on sépare avec précaution les pétales et les étamines, des calices et des pistiles : on met ces derniers en réserve, pour en faire l'usage que nous dirons ci-après. Cette opération étant finie, on met les pétales et les éta-

mines dans une poële, avec six pintes d'eau de rivière : on place le vaisseau sur le feu qu'on a préparé dans un fourneau : on échauffe et on entretient le liquide pendant trois heures, au 50e degré de chaleur. On retire le vaisseau du feu, et on l'expose pendant vingt-quatre heures à un air libre, puis on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, et on le met en réserve, pour en faire usage avec les calices, comme on le verra ci-après : on jette ces fleurs dans la même quantité d'eau froide, et lorsqu'elles y ont séjourné pendant une heure, on coule de nouveau au travers d'un tamis, et on enveloppe la fleur dans un gros linge, qu'on met ensuite sous la presse, à l'effet d'en exprimer toute l'eau. On délaye ensuite ces fleurs dans huit pintes d'esprit-de-vin rectifié; on verse le tout dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie; on la couvre de son chapiteau aveugle ; on lutte la jointure; on place le thermomètre dans le bain; on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours,

à raison de quatorze heures par jour, au 50e degré de chaleur, et autant de fois que la liqueur se refroidit, on l'agite fortement avec une baguette qu'on introduit dans la cucurbite par le tuyau de cohobation; puis vingt-quatre heures après on démonte l'appareil; on coule le liquide au travers d'un tamis plus serré que le précédent; on met la liqueur en réserve dans un vaisseau qu'on tient bien bouché; on jette les fleurs dans la même cucurbite, avec quatre pintes d'eau de rivière; on la place dans son bain-marie; on la couvre de son chapiteau; on ajuste le récipient; on lutte les jointures, et on fait distiller jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante. On démonte le tout; on verse le produit dans le vaisseau qui contient la teinture; et lorsqu'on veut procéder à la composition, on suit exactement la même méthode, et on fait clarifier la même quantité de sucre qui a été prescrite ci-dessus.

A l'égard des calices et des pistiles qu'on avoit réservés, on les ecrase légèrement, et on les fait mûrir comme

ci-devant : on y ajoute le liquide qu'on avoit retiré des fleurs ; on fait distiller au petit filet, jusqu'à ce qu'on ait obtenu une pinte et demie d'eau de fleurs-d'orange, qu'on met en réserve. « La fleur-d'orange, dit M. Geofroy » dans sa Matière Médicale, est cé» phalique, stomachique, hystérique, » alexipharmaque ; elle fortifie l'esto» mac, et elle chasse les vents ; elle » calme les accès hystériques et les » mouvemens spasmodiques des hy» pocondriaques ; elle excite les règles » seule, ou dans quelque liqueur con» venable. » Outre ces propriétés, il semble qu'on pourroit encore attribuer à notre liqueur de fleurs-d'orange, celle d'être cordiale, de réjouir le cœur, et de ranimer le sang et les esprits.

Quand les Médecins estiment devoir rendre l'une ou l'autre de ces liqueurs qui résultent de nos deux compositions, plus médicamenteuse, ils ordonnent d'y ajouter une quantité suffisante d'eau de fleurs-d'orange, mais il est bon d'observer que ce mélange

ne doit s'effectuer qu'à l'instant du besoin.

Nous avons aussi remarqué que, quand on mêloit une cuillerée de notre crême de fleurs-d'orange dans un demi-septier de limonade ou d'orangeade, il en résultoit une espèce de liqueur végétale anodyne, fort agréable, qui nous paroîtroit avoir des propriétés particulières.

On fait encore entrer la fleur-d'orange dans la composition d'une espèce d'elixir de propriété, qui est plus agréable, et dont les vertus, quoique différentes, ne semblent céder en rien à celui de Paracelse.

Élixir de Propriété.

On choisit une once de vanille du Mexique, dont les gousses soient longues d'environ six pouces, bien remplies, et de la couleur brune tirant un peu sur le noir, brillante et grasse, sans être luisante, d'une odeur suave, pénétrante et agréable.

On choisit également deux onces d'écorce de canelle qu'on appelle *lettre rouge*, qui soient minces, de la couleur d'un brun rougeâtre, d'une odeur pénétrante, dont la saveur soit âcre, et piquant la langue quand on la mâche.

On pulvérise ces deux substances ensemble, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre impalpable, puis on pulvérise huit onces de sucre blanc; on jette le tout dans le même mortier, et on fait triturer en roulant pendant un quart d'heure avec le pilon; et lorsque cette opération est finie, on fait clarifier neuf livres et demie de sucre en pain, suivant la méthode; et quand il est cuit *au perlé*, on retire le vaisseau du feu, puis environ dix minutes après on délaye les poudres dans ce syrop; et quand le liquide est totalement refroidi, on y mêle quatre pintes de teinture spiritueuse de notre fleur-d'orange de la deuxième composition, et dans laquelle on a préalablement fait dissoudre quatre ou cinq gouttes de notre essence d'ambre éthé-

rée ; on verse le tout dans un vaisseau qu'on tient bien bouché ; on agite fortement cette liqueur, de deux en deux jours, jusqu'à six ou sept reprises différentes, puis on la colle avec un blanc d'œuf qu'on fouette dans un demi-septier d'eau de puits; et lorsque le marc s'est totalement précipité au fond du vaisseau, on soutire avec un syphon de crystal, et on met la liqueur en réserve pour en user au besoin.

Quoiqueles propriétés des substances qui forment le composé de cette liqueur soient bien connues, comme leur association doit probablement apporter du changement dans les effets qu'elles doivent produire, les Médecins attribueront à cette nouvelle production toutes les vertus qu'ils estimeront devoir lui accorder. Ainsi nous nous renfermerons simplement à observer que ce composé produit une nouvelle liqueur, qui est peut-être la plus agréable, et une des plus salutaires de toutes celles qui ont été imaginées; et que, si cet élixir étoit conservé pendant cinq ou six ans, on es-

timeroit infailliblement qu'il est susceptible d'être rangé dans la classe des baumes artificiels.

A l'égard du dépôt qui s'étoit précipité au fond du vaisseau, on le fait d'abord infuser, pendant trois ou quatre jours, dans trois chopines d'esprit-de-vin rectifié, puis on y ajoute trois chopines d'eau de rivière; on agite fortement le tout ensemble; on fait infuser pendant huit jours; on verse le liquide dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lutte les jointures, on ajuste le récipient, puis on fait distiller, et on laisse couler la liqueur jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante. On démonte l'appareil, et on met le produit en réserve dans un vaisseau bien bouché, pour en faire usage dans la composition de l'eau de canelle.

Quant à ce qui concerne les conserves, tant solides que liquides, ainsi que le syrop qu'on prépare avec la fleur-d'orange, nous donnerons par la suite les différentes méthodes qu'on doit suivre dans leur manipulation.

2

La fleur-d'orange étant convertie en oranges et bigarades, ces fruits ayant acquis le degré de maturité nécessaire, nous offrent encore une infinité d'autres avantages sur lesquels nous aurons occasion de nous étendre dans la suite. Ainsi, nous ne comprendrons dans la partie qui doit nous occuper quant à présent, que l'écorce jaune des oranges douces, qui constituent les liqueurs spiritueuses, qu'on appelle *fine orange, ou huile d'orange, et orange ou ratafiat d'orange.*

CHAPITRE XVI.

Fine Orange.

La liqueur appelée *fine orange* doit être composée avec l'huile essentielle qui réside dans les écorces d'orange, et qu'on retire d'abord par le moyen de l'infusion de ces écorces, auxquelles on ajoute une partie de celles du citron dans l'esprit-de-vin rectifié, d'où il résulte une teinture qu'on soumet en-

suite à la distillation. Pour cet effet on choisit vingt-deux ou vingt-quatre oranges de Portugal, qui soient bien fraîches, d'une belle couleur d'or, tirant plutôt sur le rouge que sur le jaune pâle. On fait aussi le choix de six citrons de Portugal ou de Gênes, dont les écorces soient également fraîches, bien odorantes, d'une belle couleur citrine, brillante, claire, et qui soient plus épaisses que fines.

Lorsqu'on a fait un bon choix de ces fruits, on les essuie légèrement, l'un après l'autre, avec une vieille serviette, puis on *zeste*, en observant d'enlever l'écorce de ces fruits par petites lames minces, et qui soient assez déliées, pour qu'il n'y reste de blanc que le moins qu'il sera possible. On laissera tomber ces parties d'écorces sur une assiette de fayence qu'on place sur une table devant soi, et à mesure qu'on aura dépouillé une demi-douzaine de fruits, on jettera les zestes dans une cucurbite; on y versera neuf pintes d'esprit-de-vin rectifié, on la placera dans son bain-marie, on la couvrira

de son chapiteau aveugle, on luttera la jointure ; on mettra le thermomètre dans le bain, on échauffera et on entretiendra ce liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, au 70e. degré de chaleur, et autant de fois que ce liquide se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation ; puis vingt-quatre heures après on démonte le vaisseau ; on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, et on met cette teinture en réserve dans un vaisseau bien bouché : on jette les mêmes écorces dans la cucurbite avec six pintes d'eau de rivière, on la place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on échauffe le liquide jusqu'au 40e. degré, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, on démonte le vaisseau, on coule le liquide comme ci-devant, on jette les écorces comme inutiles, et on mêle cette deuxième teinture avec celle qu'on a mise en réserve ; on laisse le mélange en dissolution pendant quinze jours, puis on procède à la distillation comme il suit.

On verse le mélange susdit dans une cucurbite, on la place dans son bain ; on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, on place le thermomètre dans le bain, on met le feu au fourneau, on échauffe le liquide, et quand la liqueur du thermomètre est montée au 74e. degré de chaleur, on remarque que l'esprit commence à couler goutte à goutte : alors on tient en main une cafetière remplie d'eau froide qu'on verse sur la calotte du chapiteau peu-à-peu, en proportion de ce que les gouttes deviennent plus fréquentes, et jusqu'à ce qu'elles forment le filet : alors on remplit le réfrigérant qu'on a soin de rafraîchir autant de fois que l'eau devient tiède, et quand le filet est totalement établi, on remarque que la liqueur du thermomètre est montée au 75e. degré. Nous devons encore observer que cette opération doit s'exécuter depuis ce terme jusqu'au 80e. degré de chaleur, puis on change de récipient, on laisse couler le surplus jus-

qu'au degré de l'eau bouillante, on démonte l'appareil, et on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié.

Nous observons ici, une fois pour toutes, que notre premier produit doit être de huit pintes d'esprit aromatique, qui se trouveront être de bonne qualité.

Lorsqu'on veut passer à la composition, on fait dissoudre dix-neuf livres de sucre en pain, dans cinq pintes d'eau; dans l'une desquelles on a fouetté deux blancs d'œufs, puis on fait clarifier suivant les règles de l'art, et quand l'écume, qui monte sur la superficie est blanche, on fait cuire le syrop jusqu'au *fort Boulet*; on retire le vaisseau du feu; on exprime, et on passe au travers d'un tamis le suc de quinze oranges qu'on choisit parmi celles qui ont été dépouillées de leur écorce, puis on le filtre au travers d'un papier, et on le mêle avec le syrop qui a été préparé; on y ajoute deux pintes de bonne eau de mélisse simple, en observant de verser peu-à-peu, et d'agiter le liquide avec l'écumoire.

Quand le tout est bien incorporé, on y fait entrer les huit pintes d'esprit d'oranges; on agite fortement les deux liqueurs ensemble; on verse le mélange dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, et on colle la liqueur avec deux blancs d'œufs qu'on fouette dans un demi-septier d'eau de puits: on agite encore, et lorsque le marc s'est précipité au fond du vaisseau, on soutire et on passe le dépôt comme ci-dessus, puis on met la liqueur en réserve pour en user au besoin.

Orangesse, ou Ratafiat d'Orange.

LORSQU'ON aura fait choix de la même quantité et de la même qualité d'oranges que ci-dessus, on enlèvera également les écorces de ces fruits par petites lames, pour qu'il n'y reste que le moins de blanc qu'il sera possible. On laisse tomber ces parties d'écorces dans une terrine de grès qu'on a placée devant soi, et quand cette opération est finie, on met les oranges qui

ont été dépouillées, en réserve, pour en user comme ci-après, puis on place deux grandes terrines l'une à côté de l'autre, dans l'une desquelles on verse huit pintes de notre esprit-de-vin rectifié : on prend les petites lames d'écorces l'une après l'autre, on les ploie entre les deux pouces et les index, on exprime sur l'esprit-de-vin, de manière à rompre toutes les petites cellules qui renferment les globules de l'huile essentielle qui réside dans ces parties d'écorces. Lorsque chacune de ces lames a été exprimée, on la plonge en ligne perpendiculaire dans l'esprit-de-vin, et on la jette dans la terrine qu'on a placée à côté de celle-ci. Quand la totalité a été exprimée, on verse l'esprit-de-vin dans le vaisseau qui contient toutes les parties d'écorces, on laisse infuser pendant deux heures, on place un tamis sur la même terrine qui contenoit l'esprit-de-vin, on jette le tout dans ce tamis, et on met la liqueur qui a passé au travers, dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, on jette les écorces dans une cucurbite,

avec quatre pintes d'eau de rivière; on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau, on ajuste le récipient, on lutte les jointures, on place le thermomètre, et on fait distiller en entretenant le feu, de manière que l'opération se termine au 78e. degré de chaleur, puis on démonte l'appareil, on verse le produit dans la teinture qu'on a mise en réserve, et on jette le surplus comme inutile; on fait ensuite clarifier dix-neuf livres de sucre comme ci-dessus; et lorsqu'il est cuit jusqu'à la même consistance, on retire le vaisseau du feu, et pendant le temps que ce syrop est à refroidir, on mouille et on tord fortement une serviette fine; on l'étend sur une terrine on l'attache avec une ficelle qu'on passe à la circonférence de ce vaisseau, puis on coupe transversalement et par moitié, toutes les oranges qu'on avoit mises en réserve, et on place d'abord chacune de ces moitiés de fruits entre le pouce et l'index, la coupure en dessous; on exprime avec la main droite; on place ces

mêmes écorces entre les deux paumes des mains, et on exprime en sens contraire jusqu'à ce que tout le suc en soit sorti, en observant toutefois de ranger la pulpe et les pépins dans un coin de la serviette, parce que l'une et l'autre partie communiqueroient à la liqueur une saveur amère et désagréable. Lorsque la totalité du suc de ces fruits est passée au travers de la serviette, on retire celle-ci; on mêle et on agite fortement ce suc d'oranges avec le syrop; on ajoute ensuite l'esprit aromatique; on agite encore, puis on verse le mélange dans de grosses bouteilles de verre; on laisse reposer; on colle et on soutire cette liqueur comme ci-dessus. Il arrive quelquefois qu'une partie du dépôt reste sur la surperficie de la liqueur: alors on agite le vaisseau de huit en huit jours, et jusqu'à ce que la totalité de ce dépôt se soit précipitée.

» On trouve dans les écorces d'o-
» ranges (1), dit M. Cartheuser, des

(1) Voyez Matière Méd. tome III, page 159.

» principes actifs fort analogues, par
» leur nature et leurs propriétés, à
» ceux dont nous venons de parler ; ils
» y sont néamoins en plus petite quan-
» tité : il y a, par exemple, bien moins
» d'huile éthérée essentielle. Au con-
» traire, la substance fixe résineuse-
» gommeuse s'y rencontre en bien plus
» grande quantité : une once de la
» portion jaune fournit environ trois
» gros et un scrupule du premier ex-
» trait aqueux, et presque huit scru-
» pules du premier extrait spiritueux ;
» l'infusion et l'extrait aqueux quadrent
» avec l'infusion et l'extrait d'écorces
» de citrons, par rapport à l'odeur,
» la couleur et la saveur, et se dis-
» tingue des précédens par leur plus
» grande amertume. La première tein-
» ture spiritueuse est recommandable
» par sa couleur d'or foncée, est assez
» simple par son odeur spécifique,
» balsamique, par sa saveur âcre,
» un peu aromatique, et de même
» balsamique : l'extrait brun-rougeâtre
» a moins d'odeur, et plus d'amer-
» tume. Ses principales forces dépen-

» dent donc principalement de l'huile
» éthérée : les principes fixes ne sont
» cependant pas sans vertu, sur-tout
» si le principe résineux, qui est le
» meilleur, est intimement mêlé avec
» le gommeux.

» Comme l'écorce de citrons ren-
» ferme une plus grande quantité
» d'huile, aussi opère-t-elle plus puis-
» samment que l'écorce d'oranges. Du
» reste, ces écorces ont tant de rap-
» ports par leur manière d'agir, leurs
» vertus, tant générales que spéciales,
» qu'on peut très-bien les substituer
» l'une à l'autre. Elles sont toutes deux
» admirables et diversifiées dans leurs
» effets; elles sont sur-tout nervines,
» analeptiques, cardiaques, stoma-
» chiques, carminatives, utérines. Ce
» n'est pas sans raison qu'on leur at-
» tribue ces vertus; car je ne connois
» guère de médicamens simples qu'on
» puisse préférer à ces écorces, eu
» égard à leurs effets : il n'est donc pas
» étonnant qu'elles soient d'un usage
» si étendu, sur-tout dans les vertiges,
» la mélancolie, la lipothymie, la pal-

» pitation de cœur, l'asthme, la coli-
» que, la cardialgie, la passion hypo-
» condriaque, le mal de mer et les
» douleurs après l'accouchement, lors-
» qu'on saupoudre l'écorce fraîche,
» peu-à-peu, avec du sucre de canarie:
» on forme ainsi l'essence sèche d'é-
» corces de citrons et d'oranges, ou
» l'œléo saccharum qui est très-gra-
» cieux, et a de grandes vertus; du
» reste, elles entrent très-fréquem-
» ment dans les décoctions et les infu-
» sions de vin et d'eau. On peut joindre
» ici aux écorces de citrons et d'o-
» ranges dont nous venons de parler,
» celles des pommes de Chine et de
» limons; elles sont cependant moins
» efficaces, sur tout celles de limons
» dont l'odeur et la saveur sont foibles,
» n'ont que fort peu d'huile essentielle.
» C'est pourquoi on en fait peu d'u-
» sage; on ne laisse pas, pour trom-
» per, que de les mêler avec les écor-
» ces de citrons et d'oranges. »

Les différentes propriétés qui sont attribuées aux écorces d'oranges, nous ont d'autant plus volontiers détermi-

nés à les faire entrer par égale partie dans le composé de deux autres espèces de liqueurs, que les principes qui résident dans les écorces de ces fruits, ne sont pas seulement analogues par leur nature, leur odeur et leur saveur, mais encore ceux qui résident dans les écorces de citrons, étant plus abondans et plus actifs, doivent nécessairement servir à relever les vertus de ceux des écorces d'oranges, si bien que nous avons effectivement éprouvé que les liqueurs qui résultent de leur association, sont au moins aussi agréables que celles qui ont été composées suivant les formules ci-dessus, et que les Médecins leur attribueront vraisemblablement des propriétés peut-être plus étendues.

Fine Orange citronée.

Lorsqu'on passera à la composition que nous appelons *fine orange citronnée*, on choisira quatorze oranges et huit citrons de la même qualité que ceux dont on a fait usage ci-dessus; on

on enlèvera également les écorces de ces fruits, par petites lames qu'on jettera à mesure dans une cucurbite; puis on y versera neuf pintes d'esprit-de-vin commun, à l'effet d'en retirer d'abord la teinture spiritueuse qu'on coulera au travers d'un tamis. On jettera les mêmes parties d'écorces dans la cucurbite avec six pintes d'eau pour en retirer la seconde teinture qu'on coule également au travers d'un tamis : on mêle ces deux teintures ensemble, et quinze jours après ce mélange, on procède à la distillation pour laquelle on applique le même degré de chaleur que pour la fine orange. On mettra en réserve les oranges qui ont été dépouillées de leur écorce, pour en faire usage, comme ci-après; et quand on veut passer à la composition, on fait également clarifier et cuire au *fort boulet* la même quantité de sucre qui a déjà été déterminée, puis on y fait entrer deux pintes d'eau de Mélisse avec les mêmes précautions, et lorsque ces deux liquides ont été réunis, on y jette le suc des oranges, qu'on a

préalablement exprimé et fait passer au travers d'une serviette : on agite fortement le mélange, on ajoute les huit pintes d'esprit-de-vin qu'on a retirées par le moyen de la distillation ; on agite encore, et on fait éclaircir cette liqueur.

Orangesse acidulée.

POUR la composition de cette orangesse, on suivra en tout points les mêmes procédés qui ont été indiqués par la formule de l'orangesse ci-dessus, faite par infusion, à l'exception de ce qui suit, c'est-à-dire, qu'on fera entrer dans celle-ci la même quantité d'écorces de citrons que d'oranges, et l'on ajoutera seulement le suc de quatre citrons à celui qu'on aura exprimé de la totalité des oranges qui auront été dépouillées de leurs écorces.

On fait encore cuire dans l'eau de rivière et confire au sucre, les parties d'écorces qu'on enlève de ces fruits, et qu'on appelle *zestes* de citrons, *zestes* d'oranges ; ces écorces étant

confites, on les arrange sur des tamis, on les fait sécher à l'étuve, on les met en réserve dans une boîte qu'on tient bien fermée, pour en user au besoin : on mange de ces écorces sèches ; on en compose aussi différentes boissons. Pour cet effet, on en réduit une demi-once grossièrement en poudre qu'on jette dans une pinte d'eau froide ; on approche le vaisseau du feu, et on l'échauffe sans faire bouillir ; on laisse reposer, et on fait usage de la liqueur lorsqu'elle est encore chaude, ou bien on y fait fondre une once et demie de sucre blanc, et on y ajoute le suc d'un bon citron. Cette teinture qui a l'odeur et la saveur spécifique de l'huile douce qui réside dans les écorces de ces fruits, nous produit deux espèces de boissons fort agréables, et qui ont des vertus qui leur sont particulières.

CHAPITRE XVII.

Eau Cordiale de Coladon.

MONSIEUR Coladon, Médecin à Genève, qui existoit encore au commencement du siècle dernier, a été l'auteur de cette eau cordiale qui eut dans son temps le plus grand succès. Cette liqueur étoit composée avec l'huile essentielle des écorces de citrons, retirée par le moyen de l'expression, et dissoute dans l'esprit-de-vin rectifié, dans lequel il faisoit entrer le sucre clarifié avec l'eau de mélisse simple.

Cette liqueur, qui étoit la plus agréable, et peut-être la plus salubre de toutes celles qu'on avoit imaginées jusqu'alors, est néanmoins tombée en discrédit, non-seulement par les difficultés que nos distillateurs de Paris ont éprouvées, lorsqu'ils avoient besoin de se procurer des citrons qui eussent acquis sur l'arbre tous les degrés de maturité nécessaire; mais en-

core par rapport aux mêmes difficultés de se procurer de ces fruits assez fraîchement cueillis, pour que l'huile essentielle qui réside dans les écorces, n'eût éprouvé aucun degré d'altération. Malgré tous ces inconvéniens, je formai le dessein d'imiter cette liqueur dont j'avois la pièce de comparaison entre les mains. Je présumai qu'on verroit avec d'autant plus de plaisir la formule de celle que j'ai composée à l'imitation de M. Coladon, que la mienne est presqu'aussi agréable, et doit avoir, à-peu-près, les mêmes vertus que l'auteur avoit attribuées à la sienne.

Eau Cordiale à l'imitation de celle de Coladon.

Je recommandai à mon correspondant à Gènes, de me faire cueillir des citrons les plus mûrs qu'il trouveroit sur l'arbre, et qui fussent néanmoins en état de supporter le transport, et de les faire envelopper dans du coton cardé qui n'eût aucune odeur; puis de les arranger au milieu

d'une caisse de citrons, semblable à celles qu'on envoie ordinairement.

Lorsque ces citrons me furent parvenus, j'ajustai sur un support un morceau de glace d'environ six pouces de diamètre, que j'inclinai au-dessus d'un vaisseau rempli, jusqu'aux deux tiers de sa capacité, d'esprit-de-vin rectifié, et qui étoit totalement dépouillé de son huile grasse. J'observerai que ce morceau de glace doit être disposé de manière que sa partie inférieure soit à fleur de l'esprit de vin. Le tout étant ainsi disposé, on verse quatre pintes d'esprit-de-vin dans le vaisseau; on essuie légèrement avec une serviette fine quarante de nos citrons; on en lève les écorces jaunes par petites lames très-fines qu'on laisse tomber sur une assiette placée devant soi. Lorsqu'on a dépouillé ainsi une demi-douzaine de ces fruits, on prend les petites lames d'écorces, l'une après l'autre; on les ploie, à diverses reprises, entre le pouce et l'index; on exprime à une demi-ligne de distance de la glace, et de manière à rompre

toutes les petites cellules où est renfermée l'huile essentielle qui réside dans ces parties d'écorces qu'on jette ensuite comme inutiles. On plonge de tems à autre le bout des doigts dans l'esprit-de-vin, à l'effet de dissoudre les particules huileuses qui s'y attachent en exprimant ; après quoi l'on verse l'esprit aromatique dans un vaisseau que l'on tient bien bouché ; puis on agite le liquide, de temps en temps, pendant cinq ou six jours.

Lorsqu'on passe à la composition, on fait fondre neuf livres et demie de sucre blanc dans deux pintes d'eau de mélisse bien limpide, et une chopine d'eau de rivière, dans laquelle on fouette un blanc d'œuf ; puis on fait clarifier suivant les règles de l'Art, et on fait réduire jusqu'à consistance de syrop, dont la quantité doit se monter à environ cinq pintes et demie. On exprimera le suc de six ou huit citrons qu'on choisira dans le nombre de ceux qui ont été dépouillés de leurs écorces ; puis après l'avoir filtré au travers d'un papier *Joseph*, on le

jettera dans le syrop; on agitera fortement, et quatre heures après on ajoutera l'esprit aromatique de citrons, qu'on remuera encore fortement, et on versera le mélange dans de grosses bouteilles de verre qu'on tiendra bien bouchées : on laissera reposer pendant huit jours; on collera et on soutirera la liqueur comme il a été dit.

Comme cette liqueur nous constituoit dans des frais considérables, non-seulement par rapport à la plus grande quantité de fruits que nous étions obligés d'y faire entrer, mais encore par la perte qui résultoit du grand nombre de ceux qui se gâtoient dans le transport, parce qu'ils avoient été cueillis mûrs, et que ceux qu'on nous envoie ordinairement, ne se conservent que parceque qu'ils ont été cueillis étant encore verds; ces inconvéniens me firent naître l'idée de composer mon eau cordial comme il suit.

Eau Cordiale. Seconde Composition.

DANS une caisse de citrons d'Ita-

lie, on choisit et on met à part les fruits qui paroissent plus mûrs ; on les essuie légèrement, et on préfère ceux qui ont l'odeur la plus suave : pour s'en assurer, on égratigne doucement avec l'ongle la superficie de l'écorce jaune ; et lorsqu'on a fait un bon choix de trente citrons, on verse huit pintes d'esprit-de-vin rectifié dans une terrine de grès ou de terre non vernissée, puis on enlève les parties de l'écorce jaune de ces fruits, comme il a déjà été dit ; on prend ensuite ces parties d'écorces l'une après l'autre ; on exprime sur l'esprit-de-vin ; on les y plonge en ligne perpendiculaire, et on les jette dans une terrine qu'on a placée à coté de celle qui contient l'esprit-de-vin. Après cette opération, on verse l'esprit-de-vin sur les écorces qui ont été exprimées ; on laisse infuser pendant une heure, le thermomètre étant à 20 degrés au dessus de la glace, et pendant deux heures, s'il est à six degrés au-dessous du tempéré ; puis on coule le liquide au travers d'un tamis de crin ; on le verse dans un

vaisseau, on le met en réserve, on jette les écorces dans une cucurbite avec 4 pintes d'eau de rivière, et on fait distiller jusqu'au 78e. degré. On démonte l'appareil, on mêle le produit avec l'esprit qui a été mis en réserve, et lorsqu'on passe à la composition, on fait fondre 19 liv. de sucre dans 3 ou 4 pintes d'eau de mélisse simple, et une pinte d'eau de rivière, dans laquelle on a fouetté deux blancs d'œufs. On fait clarifier suivant les règles de l'art, et la quantité de sucre doit produire au moins dix pintes de syrop. On exprime le suc de douze ou quatorze citrons qu'on choisit dans le nombre de ceux qui ont été dépouillés de leur écorce, on le filtre à travers le papier *Joseph*, et on le jette dans le syrop; on agite fortement, et quatre heures après on y ajoute l'esprit aromatique de citrons; on agite encore, puis on verse le mélange danf de grosses bouteilles. On laisse reposer pendant huit jours; on colle, comme il a été dit; et lorsque la liqueur est éclaircie, on soutire avec un syphon; on passe le dépôt à

la chausse, et on met le tout en réserve, pour n'en faire usage que six mois après.

Quoique le parfum de cette liqueur paroisse un peu moins délicat que celui de la liqueur de M. Coladon, on trouvera néanmoins la nôtre fort agréable et je présume qu'on pourroit lui attribuer au moins les mêmes propriétés.

On fait encore une autre espèce d'eau cordiale, qu'on appelle aussi *eau divine*, et dans laquelle on substitue l'eau de fleurs-d'orange à l'eau de mélisse.

CHAPITRE XVIII.

Eau Divine.

On choisit trente citrons d'Italie ou de Portugal, dont les écorces soient plus épaisses que fines, d'une odeur pénétrante, agréable; on enlève les écorces par petites lames très-minces, qu'on laisse tomber sur une assiette de fayence; et lorsqu'on a dépouillé une demi-douzaine de fruits, on jette les

parties d'écorces dans une cucurbite ; puis, quand cette opération est finie, on verse neuf pintes d'esprit - de - vin rectifié dans la même cucurbite ; on la place dans son bain-marie , on la couvre d'un chapiteau aveugle , on lutte la jointure, on place le thermomètre dans le bain, on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour , au 50e degré de chaleur ; et chaque fois que le liquide se refroidit , on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation. Vingt-quatre heures après on démonte l'appareil ; on coule le liquide au travers d'un tamis de crin , et on met cette teinture en réserve dans un vaisseau qu'on tient bien bouché ; puis on jette les mêmes parties d'écorces dans la cucurbite , avec six pintes d'eau de pluie ou de rivière. On la place encore dans son bain ; on la couvre d'un chapiteau aveugle ; on lutte la jointure, on échauffe le liquide jusqu'au 50e degré de chaleur, et on laisse refroidir pendant vingt - quatre heures.

On démonte le vaisseau, on coule le liquide comme ci-devant; on rejette les écorces comme inutiles, et on mêle cette deuxième teinture avec celle qu'on a mise en réserve; on agite ces deux liqueurs, on laisse le mélange pendant quinze jours, et on fait distiller comme il a été dit ci-dessus.

Lorsqu'on veut passer à la composition, on fait fondre dix-neuf livres de sucre blanc dans cinq pintes d'eau limpide, dans l'une desquelles on fouette deux blancs d'œufs; on fait clarifier suivant les règles de l'art; et quand l'écume est blanche, on fait cuire le syrop jusqu'au *fort boulet;* on retire le vaisseau du feu, et on y ajoute deux pintes d'eaux de fleurs-d'orange double, bien limpide, en observant de verser peu-à-peu, et d'agiter le liquide avec l'écumoire. On ajoute encore le suc de huit citrons qu'on exprime et qu'on filtre comme il a été dit; quand le tout est refroidi, on y fait entrer l'esprit de citron, on agite fortement le mélange, on laisse reposer pendant trois ou quatre jours; on colle avec deux blancs

d'œufs, qu'on fouette dans un demi-septier d'eau de pluie ; lorsque le marc s'est précipité au fond du vaisseau, on soutire, on passe le dépôt à la chausse, puis on mêle le tout, et on met la liqueur en réserve.

On fait encore une autre espèce d'eau divine, qui doit être d'autant plus salubre, que cette liqueur contient la totalité de l'esprit recteur qui réside dans les écorces jaunes du citron.

Eau Divine. Seconde composition.

Pour composer cette eau divine, on choisit trente citrons de la même qualité de ceux dont on a fait usage ci-dessus. On verse huit pintes de notre esprit-de-vin rectifié dans une terrine de grès; on enlève par petites lames fines l'écorce jaune de ce fruit ; on prend ensuite ces parties d'écorces, l'une après l'autre, on exprime sur l'esprit-de-vin, et on suit en tous points les mêmes procédés que pour notre eau cordiale ; puis on fait fondre, clarifier et cuire au *fort boulet*, dix-neuf livres

de sucre blanc; on retire le vaisseau du feu, on y verse avec la même précaution deux pintes d'eau de fleurs d'orange double, bien limpide; on ajoute le suc de huit citrons et l'esprit aromatique; on verse la liqueur dans de grosses bouteilles de verre, et on fait éclaircir comme ci-devant. « L'écorce » extérieure jaunâtre du citron, dit » M. Geoffroy (1), est fort odorante et » aromatique, parce qu'elle est com- » posée d'une infinité de vésicules » remplies d'huile essentielle : étant » mâchées, elle corrige l'estomac par » son amertume; elle fait mourir les » vers : lorsqu'elle est sèche, on lui at- » tribue une très-grande vertu cor- » diale et alexitère, elle est très-bonne » pour dissiper les vents, en faisant » digérer les humeurs crues qui sont » contenues dans l'estomac ou dans » les intestins : on la confit avec le » sucre, et on la sert aux desserts » avec les autres confitures : on la

(1) Voyez Matière Méd. tom. VI, page 87.

» mêle aussi dans les électuaires cor-
» diaux, contre les maladies conta-
» gieuses, ou pour fortifier l'estomac,
» et dans les électuaires ou médica-
» mens purgatifs, pour en diminuer
» la violence. On tire de cette même
» écorce jaune une huile essentielle
» de deux manières : ou l'on exprime
» entre les doigts des parcelles très-
» minces de cette écorce extérieure
» fraîche, sur une glace, ou dans un
» entonnoir de verre, dans lequel
» tombe une rosée huileuse, qui forme
» peu-à-peu de plus grosses gouttes
» d'une huile essentielle très-volatile,
» très-pénétrante et très-suave, qui
» découle ensuite dans un autre vase
» qui sert de récipient ; ou bien on
» distille ces écorces dans une vessie
» d'airain avec une grande quantité
» d'eau, par le moyen du feu, comme
» les autres huiles qu'on appelle essen-
» tielles. On fait avec ces huiles un
» olæosaccharum qu'on mêle utilement
» dans les juleps cordiaux, stoma-
» chiques, ou dans des extraits pur-
» gatifs ; mais il faut prendre garde
de

» de faire un trop grand usage de
» ces huiles essentielles. »

On recommande le citron entier contre le poison, les fièvres malignes et pestilentielles. Plusieurs Médecins croyent qu'il est meilleur et plus utile dans la peste que la thériaque, le mithridate et toutes les confections alexitères. De plus, il a une grande vertu anti-scorbutique, de sorte qu'il passe pour un spécifique dans le scorbut.

« En effet, continue M. Geoffroy,
» des gens attaqués vivement du scor-
» but, sont guéris par le suc du citron
» tout seul, ou en mangeant des ci-
» trons. Du temps de Théophraste,
» on ne mangeoit pas encore de ci-
» trons, mais on s'en servoit dans les
» garde-robes pour parfumer les ha-
» billemens, et on usoit de la graine
» comme contre-poison. »

Athénéus raconte qu'un grand Seigneur d'Egypte ayant condamné deux malfaiteurs à être livrés aux serpens, un tavernier ou cabaretier ayant pitié d'eux, donna des citrons à ces pauvres patients, dont ils mangèrent le long

du chemin, lorsqu'on les conduisoit au parc, pour les livrer aux bêtes venimeuses, qui étoient le supplice des Egyptiens. Ces malheureux malfaiteurs furent d'abord assaillis et mordus par ces bêtes affamées, sans que leur venin produisit aucun effet. Le Gouverneur étant informé de ce phénomène, demanda au sergent qui étoit chargé de la conduite de ces malfaiteurs, si on ne leur avoit pas donné de contre-poison. Sur ce que le sergent dit qu'ils n'avoient mangé que du citron, le Gouverneur fit ramener les patients, et le lendemain il fit manger du citron à l'un d'eux, et il les fit reconduire au parc, pour être livrés aux bêtes venimeuses. Celui qui n'avoit pas mangé de citrons fut d'abord assailli par les serpens; il devint noir et mourut sur-le-champ; celui qui en avoit mangé sortit du parc sans avoir éprouvé aucun mal.

Théopompus de Chio rapporte au trente-huitième livre de son histoire, que Cléarchus-Héraclotas, roi de Pont, qui faisoit mourir beaucoup de monde

par le poison, en auroit fait périr bien davantage, si les peuples avoient ignoré les grandes vertus du citron (1).

Ces anecdotes que nous aurions pu nous dispenser de rapporter ici, servent néanmoins à faire connoître que les sentimens des anciens s'accordent assez bien avec ceux des modernes sur les propriétés du citron.

» Les pommes de Médie, dit Galien, sont maintenant appelées citrons : leur suc est rafraîchissant au tiers degré; leur écorce est dessicative au second degré : elle n'est point froide, et la chair engendre de grosses humeurs. »

L'écorce de citron, suivant Lémery, et principalement sa partie extérieure jaune, contient beaucoup de sels volatils et d'huile à demi exaltée; elle est propre pour fortifier le cœur, l'estomach et le cerveau, et pour résister au venin.

Quoique les Médecins anciens et modernes semblent autoriser non-seule-

---

(1) Voyez Comm. de Math. sur Dioscoride, art. 30, 40 et 50.

ment l'usage méthodique que nous avons déjà fait des oranges et des citrons, mais encore celui que nous nous sommes proposé d'en faire dans la suite de cet Ouvrage, ceux qui n'ont pas assez de connoissance des affinités que les odeurs et les saveurs des fruits ont avec l'esprit-de-vin, trouveront peut-être étrange la nouveauté que nous avons introduite, de mêler et de faire entrer le suc acide de ces deux fruits dans le composé de nos liqueurs spiritueuses; mais ceux qui voudront secouer le joug des préjugés à cet égard, et suspendre leur jugement, jusqu'à ce qu'ils ayent répété les mêmes procédés, trouveront que nos différentes espèces de liqueurs ne sont pas seulement aussi agréables, même quelque temps après leur fabrication, mais qu'elles acquièrent encore une qualité infiniment supérieure en vieillissant. A l'egard de la différence qu'il peut y avoir entre les effets que nos liqueurs doivent produire sur les organes du corps humain, et ceux des liqueurs qui sont fabriquées suivant toute autre méthode; comme

il ne m'appartient pas de prononcer sur cette matière, je dirai simplement que je crois être mieux entré dans les vues du Médecin, parce que j'ai tâché d'extraire et d'assortir agréablement et à propos les deux principes actifs de ces fruits.

CHAPITRE XIX.

Crême des Barbades.

On nous apportoit autrefois de l'Isle des Barbades, une liqueur qu'on appeloit eau des Barbades, du nom de l'île où elle avoit été inventée; mais il y a plus de cinquante ans que cette liqueur est tombée en oubli, non-seulement parcequ'on la vendoit un louis d'or la bouteille platte, qui contenoit environ trois demi-septiers, mesure de Paris, mais aussi parce que cette liqueur portoit avec elle un sentiment d'ardeur d'autant plus insupportable, que les organes du goût devenoient

plus sensibles, à mesure que les excès du vin étoient moins fréquens.

L'auteur de cette liqueur, pour persuader que son eau des Barbades étoit seulement composée de fleurs-d'orange, introduisoit dans chacune des bouteilles qui contenoient sa liqueur, une douzaine de pétales de ces fleurs, qu'il avoit préalablement fait confire au sucre; mais d'après la dégustation que j'en ai faite en son temps, j'estimai alors que cette liqueur avoit été composée avec l'esprit ardent qu'on retire du sucre, et les fruits aromatiques qui croissent dans le pays, dont le parfum exquis couvroit en partie le goût empyreumatique de l'esprit inflammable, et se faisoit sentir au travers du sucre qui faisoit partie de ce composé, et lui communiquoit plus particulièrement encore, dans ce tems que l'art de rafiner le sucre étoit moins connu en Amérique, le goût de figues grasses des sucres qu'on rafinoit dans cette partie du monde connu.

Cette liqueur, qui étoit inimitable, même jusques dans ses imperfections,